НИКА ИРИНА-КОГАН
КАТЯ МАТЮШЕНКО

ЦИМУС-ЦИМЕС

по-московски и канавински

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга о старинной литовско-белорусской еврейской кухне. С изложением традиций её приготовления и употребления. Авторы: философ, психолог, врач и юрист Вероника Ирина-Коган и Екатерина Матюшенко – психолог, повар.

- Ника Ирина-Коган Катя Матюшенко
  -
  - Напутствие вместо предисловия
  - В ресторане у Никочки
  - Бабушкины запреты – бабушкины секреты
  - Закуски для затравки
    -
    - Форшмак – рубленная селедка
    - Памятки прабабушки из Двинска
    - Салат из свеклы
    - Салат из картофеля
    - Бабушкины рассказики
    - Редька с гусиным жиром
    - Огурцы с яйцами и гусиным жиром
    - Гехакте ливер – печеночный паштет
    - Бабушкины ремарки
    - Куриный паштет
    - Сельдь под шубой или селедочный торт
    - Хрен домашний
    - Хрен со свеклой
    - Индюшачья или куриная ветчина с хреном
    - Салат яблочный с брусничным вареньем и хреном
    - Салат из кабачков с хреном
    - Салат из помидоров с хреном
    - Салат из хрена, яблок и моркови
    - Опята с хреном
    - Салат из трески с хреном
    - Яйца с хреном
    - Салат из свеклы с хреном
    - Салат из репы со сметаной
    - Салат из баранины с редькой
    - Салат из кабачков с редькой
    - Салат из редьки
    - Салат сырный с редькой
    - Салат из свеклы, редьки и моркови

- Салат из редьки с луком
- Салат из редьки с квашеной капустой
- Салат из редьки с орехами
- Салат из редьки с морковью и сухарями
- Салат из редьки и яблок
- Салат из редьки со сметаной
- Салат из редьки и клюквенного сока
- Салат Цезарь
- Салат-торт Мимоза
- Бабушкин Ирин салат из красной или белокочанной капусты
- Сырная паста с оливками по-израильски
- Хумус
- Салат из мяты и петрушки с тхиной
- Баба Гануш
- Хацилим пильпель
- Салаты от Майи Немировской
  -
  - Надуги
  - Пхали
- Бабушкины секреты
- Салат из помидор, яблок, персиков
- Овощной салат
- Салат помидорный
- Яичница с помидорами
- Жареные помидоры
- Помидоры, фаршированные сыром
- Помидоры с моцареллой

○ Рыба

-
- Гефилте фиш с жареным луком
- Гефилте фиш тушеная
- Гефилте фиш запеченная
- Гефилте фиш с сырым луком
- Гефилте фиш
- Гефилте фиш в бульоне
- Гамзовская фаршированная рыба
- Семейные украденные секреты
- Гефилте фиш – ленивая хозяйка
- Ремарки XXI века: ленивая рыба по-нашему
- Судак заливной в желтом соусе
- Воспоминания о бабушкиной рыбе
- Рыба в сметанном соусе
- Рыба с лимоном

- Рыба кисло-сладкая
- Рыба, запеченная в томатном соусе
- Кугл рыбный
- Чолнт-фиш
- Рыба по-восточному
- Рагу из рыбы с шампиньонами и брокколи
- Филе тунца на гриле с соусом
- Рыба консервированная

- Холодные закуски
  - Холодец (студень)
  - Винегрет с сельдью
  - Сациви
  - Жюльен
  - Селедка в майонезе
  - Маринованная селедка
- Супы
  - Индюшиный бульон
  - Бульон куриный
  - Бульон мясной
  - Советы и запреты бабушки Фанни
  - Уха из семги
  - Дедушкины уроки
  - Суп фасолевый с картофелем
  - Суп щавелевый – холодные зеленые щи
  - Борщ, борщок – вечная еда
  - Борщ
  - Бабушкины секреты
  - Борщ холодный сладкий
  - Борщ холодный красный – свекольник
  - Суп гороховый с копченой ногой
  - Суп грибной
  - Бабье лето
  - Суп картофельный с молоком
  - Суп гречишный
  - Суп-пюре овощной
  - Овощная толкушка для маленьких
  - Бабушкины запреты
  - Суп с ячменем
  - Суп картофельный с климпн (галушками)
  - Суп молочный с климпн (галушками)
  - Пыцье
- Холодное по-московски и канавински
  -
  - Холодец-студень – мясной

- Бабушкины запреты
- Холодец-студень – куриный

- Птица
  - Фирменное блюдо – фаршированная шейка гуся
  - Бабушкины секреты и советы
  - Хелзпь – фаршированная шейка
  - Курица фаршированная
  - Курица, фаршированная картофелем
  - Утка, фаршированная черносливом и яблоками
  - Котлета куриная
  - Шницель
  - Жаркое из курятины
  - Медово-лимонные куриные ножки
  - Курица с имбирем и кешью
  - Курица с розовым перцем
  - Курица с абрикосами
  - Куриные бедра, запеченные с картофелем
  - Кускус с курицей
  - Куриные крылышки на гриле
  - Курица с тыквой
  - Рагу из курицы
  - Чахохбили
  - Чахохбили Генриетты
  - Поджарка из индейки с овощами
  - Цыпленок жареный – капара
  - Креплах с куриным мясом
  - Вареная курица с овощами
  - Жареные овощи с курицей
  - Куриный цимес
  - Из бабушкиных секретов
  - Курица Майи
  - Палочка-выручалочка тети Розы
  - «Куриная рыба»
- Мясо
  -
  - Жаркое с черносливом
  - Эсик-флейш – кисло-сладкое мясо
  - Кисло-сладкое мясо по-еврейски
  - Кишки фаршированные
  - Капуста тушеная с мясом
  - Цветная капуста
  - Плов на костре
  - Бабушкины Никины секреты
  - Чолнт

- Традиционный мясной цимес (рагу)
- Мясо в миндале
- Мясо в горшочке
- Говядина с курагой
- Бефстроганов
- Голубцы с мясом
- Стейк
- Перец фаршированный
- Рулет из рубленой говядины
- Фаршированная говядина
- Говядина под грибным соусом
- Говядина с надрезами
- Говядина с овощами
- Мясной цимес
- Кошерный цимус – морковник
- Лобио с мясом

○ Гарниры

-
- Домашняя лапша
- Зеленый гарнир
- Зеленый гарнир гороховый
- Перловка с луком и томатом
- Картофельное пюре с чесноком
- Рис с овощами
- Спагетти с базиликом
- Картофель с грибами
- Макароны с брокколи и печеными помидорами
- Кускус с грибами и оливками
- Макароны по-флотски
- Макароны по-флотски с грибами
- Макароны с сыром
- Макароны с творогом
- Макароны с томатом и грибами
- Картофель с начинкой
- Рис с цукини и морковью
- Фалафель
- Кабачки в сметанном соусе
- Артишоки с чесноком

○ Гарниры – самостоятельные блюда

- Кугель из лапши с яблоками и корицей
- Кугл из лука-порея, шпината и цукини
- Иерусалимский кугл
- Овощной кугл
- Цветная капуста в сухарях с чесноком

- Цветная капуста просто по-еврейски
- Фасоль с грецким орехом
- Вареная фасоль – лобио
- Гамзовские гарнирные изобретения
  -
  - Жареные яблоки
  - Жареная айва
  - Жареные огурцы
  - Жареные персики, абрикосы (недозрелые)
  - Жареные бананы
  - Жареный ананас
- Оладушки, оладьи
  -
  - Рецепты Катиной коллекции
    - Латкес – картофельные оладушки
    - Картофельные латкес
    - Латкес из домашнего сыра
  - Бабушкины секреты
  - Наши оладушки картофельные
  - Оладьи
  - Оладьи с яблоками
  - Оладьи тыквенные
  - Оладьи кислые
  - Оладьи капустные
  - Оладьи из сухарей и изюма
  - Оладьи с простоквашей
  - Оладьи с клюквой
  - Оладьи из кукурузной муки
  - Блины тети Шурины
  - Блины с мясом
  - Бабушкин Ирин компот
  - Кисель и желе из клюквы по-московски
  - Кисель в памяти
- Маца
  - Домашняя маца
  - Кнейдлах клецки из мацовой муки
  - Хремзлах
  - Бабка из мацы
  - Имберлах – маца, сваренная в меду
  - Мацебрай
  - Омлет из мацы
  - Оладьи из шпината и мацы
  - Бабушкины секреты
  - Оладушки из мацы

- Булочки из мацовой муки
- Блинчики из мацы
- Гренки из мацы
- Паштида
- Пасхальная лапша
- Лазанья с баклажанами
- Шарики из мацы с грибами и мясом
- Оладьи с медом и орехами
- Котлетки из мацы
- Шоколадные рулетики из мацы
- Ореховые пирожные
- Сладкие трубочки из мацы
- Шарики без выпечки
- Заварные мацовые пирожные
- Торт Наполеон
- Торт со сгущенкой
- Брауни на песах
- Тейглах 1
- Тейглах 2
- Айнгемахц – редька в меду с грецкими орехами
- Бабушкины секреты
- Хреймзлах в канавинской редакции

○ Соленья и маринады
- Соленые огурцы
- Огурцы «острые»
- Огурцы «хрустящие»
- Огурцы маринованные
- Соленое «ассорти» на зиму
- Соленье из капусты и перца
- Соленые огурцы
- Соленья горьковчан
- Семга слабосоленая
- Томаты лимонные
- Томаты зеленые соленые
- Чеснок маринованный
- Сельдерей маринованный
- Моченые яблоки
- Мамины-Иркины моченые яблоки
- Капуста квашеная с морковью
- Секреты закваски капустки
- Капуста Провансаль
- Внучкины гогошары из желтого и красного перца
- Арбуз соленый

- Арбуз маринованный
- Соленые лимоны
- Протертые лимоны
- Маринованные овощи
- Бабушкины заготовки или еды впрок
- Сельдь маринованная, не портящаяся
- Сударики – сухарики
- Варенье Бронино недоваренное
- Цимес из тыквы
- Цимус (цимес) – морковник
- Самая вредная, запретная и самая любимая еда – бутерброды

- Куле-бяки
  - Кулебяка с мясом
  - Кулебяка с капустой
- Десерт
  -
  - Картофельный торт
  - Цимес из моркови, яблок и изюма
  - Цимес картофельный с черносливом
  - Цимес с кнейдлах
  - Цимес из груш
  - Цимес по-американски
  - Хлебцы из цимеса
  - Цимес фруктовый
  - Цимес украинский
  - Лекех – медовик
  - Онег-лекех
  - Цукер-лекех
  - Сухарный пирог с орехами
  - Струдель или штрудель
  - Струдель с маком
  - Творожный струдель
  - Тейглах
  - Флуден с вишневым вареньем
  - Флуден многослойный
  - Айнгемахц
  - Бабушкины заветы
  - Гоменташ
  - Печенье земелах
  - Харосет
  - Пончики
  - Суфганийот
  - Хала

        - Ватрушки с творогом
        - Маринина ватрушка с цитрусовыми
        - Имберлех
        - Кихлех
        - Крендель
        - Лэкех или лэках, а может быть, лэкэх
        - Бабушкины секреты
        - Лэкех Диночки Коган
        - Безе
        - Бабушкины Никины секреты
        - Мазурка
        - Наполеон
        - Рулет с маком
        - Маковки мон фингерлех
        - Маковники – монелах
        - Булочки с маком и медом
        - Пирог с вареньем
        - Пирог с яблоками
        - Тесто «Утопленник»
        - Шарлотка
        - Бабушкины секреты
        - Хоменташен с черносливом
        - Рассказывали бабушки
    - Еврейская кухня – мастерская Катиной души

Ника Ирина-Коган Катя Матюшенко Цимус-цимес по-московски и канавински

Незабвенной памяти Эммы Гамза, урожденной Колыш, посвящается

* * *

Филологическая архитектура: МАЙЯ НЕМИРОВСКАЯ
Графический дизайн: ФИЛИПП ШАРЕЦ

Архивы рецептур семей:
Гамза-Колыш-Гельфер – Вильна, Динабург, Нижний Новгород (Канавино).
Беккер-Хармель – Кенигсберг, Пинск, Витебск.
Коган-Каган-Дун – Могилев, Климовичи, с. Родня.

© Ирина-Коган Н., Матюшенко К., текст, фото, 2011
© Издательство «Человек», издание, 2011

Напутствие вместо предисловия

Рецептура – само слово такое аморфное, неопределенное, динамичное в постоянной готовности к перемене и уточнению, и применяется одновременно в еде и лечении. И самое неприятное в жизни, когда рецепта нет! Мы понимаем, что, взяв в руки такую книгу, читатель с нетерпением ждет рецепта правильного гарантированного здорового питания, которое продлевает жизнь. А такого рецепта нет! Или все-таки есть? Будем надеяться, что есть:

Как можно меньше и реже потреблять пищу.

Не разнообразить питание в рамках одной трапезы.

Соблюдать традиции режима питания прописанного в анналах святых писаний всех конфессий.

Не привыкайте, и берегите своих детей с детства от возведения еды в культ.

Чем вкуснее еда, тем реже мы в ней нуждаемся, тем длительнее могут быть промежутки, когда можно от неё отказаться. В животном мире все голодают, пока не добудут пищу. Никогда ни одно животное не может добыть сразу, в один присест, и мясо, и рыбу, и дичь, овощи и фрукты. А значит, не может все это одновременно съесть.

Если мы испортили вам аппетит, если мы ваш голод утолили своими рассказами, если мы заставили вас задуматься, если мы помогли вам кушать как можно реже, как можно меньше, но как можно полезнее и вкуснее, то мы не зря потратили время на создание этой книги.

Вероника Ирина-Коган

В ресторане у Никочки

Что в нашей жизни может быть важнее, чем попить и вкусно покушать? Кто бы что ни говорил, все будет по Шопенгауэру: «Мысль изреченная есть ложь». А правда такая простая и совсем голая. Ничего в этой жизни не может быть важнее, чем вкусно попить и покушать, но как можно меньше!!! И на эту тему столько всего написано и столько всего рекомендовано. И только не говорите нам, что в иной книге другое мнение. Мы, право же, это знаем. Но!.. Придерживаемся того, о чем будет написано здесь. А стоит или не стоит с нами соглашаться… Это можно только при встрече обсудить, даже поспорить. Сейчас все выглядит очень просто: констатируем то, что знаем. Мы пропишем, как готовили блюда, вошедшие в эту книгу, наши бабушки и мамы, дедушки и папы. Вы, дорогие читатели, сами многократно просили нас об этом. Пробуя нашу стряпню, всегда нам говорили: ВКУСНО БЕЗУМНО! И мы решили, если это правда, подарить нашу рецептуру всем, кому она понравится. Мы старались быть точными в пропорциях и составляющих, максимально полно пройти по всем трапезам от холодных и горячих закусок, супов и вторых блюд до десертов. Мы попытались накрыть для вас роскошный завтрак, обед, полдник и ужин. Мы вспоминали и описывали советы и секреты, которые перед нами раскрывались на протяжении собственной жизни. Мы понимали, что поставили перед собой трудновыполнимую, практически невыполнимую задачу, но неодолимое желание писать об этом, вспоминая то наслаждение, которое мы сами испытали от этой еды, мы не смогли удержаться от соблазна услышать такие же похвалы от наших читателей, которыми нас вознаграждали наши близкие, родные, друзья. Если это окажется несбыточной мечтой, то все равно детям останется в наследство уникальный опыт еврейской кухни нескольких поколений нашей семьи. Мы сделали попытку вспомнить все, что кушали с момента рождения и до глубокой старости.

Бывало, как только раздается звонок из родильного дома и сообщают о рождении нового члена нашей семьи, будь-то девочка или мальчик, в доме мгновенно начинается ералаш. Все бегают, моют, стирают, гладят, стерилизуют посуду. А на столе сразу несколько терок. Это для приготавливают для роженицы: тертое яблочко, тертая морковка, кисель из клюквы, запаренный кипятком чернослив с урюком или курагой, куриный бульон (третий), минеральная водичка, кипяченое молоко, сгущенка (к чаю), мелкие тоненькие сухарики из белого и черного хлеба – все

это в роддом будут по очереди несколько раз на дню носить. И никаких отступлений из поколения в поколение – это все меню. Только когда молодая мать вернется домой, постепенно, потихонечку начнет питаться разнообразно. А на обеденном столе её ожидает настольная ваза простая, лаконичная, изящная, в памяти навечно.

В нашей семье никогда не было культа еды и коллекционирования посуды или хрусталя. Но всегда был строгий порядок потребления пищи, который никогда не нарушался. Но в культ было возведено сервировать правильно стол, ставя не менее трех тарелок каждому, и двух приборов для мяса и рыбы. На столе всегда стояла ваза с фруктами и даже в самые тяжелые времена, хотя бы вялые яблоки лежали в вазе. Обязательно свечи на столе и сезонный букет цветов. Мимозу от 8 марта и до 8 марта никогда не выбрасывали и, если к обеду не было других цветов, автоматически на стол ставили синюю вазочку с желтой мимозой. И мимоза всегда пахла мимозой. За семейным столом у каждого было свое зафиксированное место, своя столовая ложка, свой стакан у мужчин или чашка у женщин. До семи лет у маленьких были свои приборы и свои тарелки (а потом они исчезали бесследно, наверное, их дарили). Неотъемлемой частью наших трапез были графины: большие, разные и разноцветные. В них подавалась просто вода, напитки из черной смородины или малины, иногда соки. Каждый кусочек пищи (кроме супа конечно) нужно было запивать глотком воды. Мама всегда запивала чаем, не знаю почему, но вслед за ней, как обезьянка, к этому привыкла и я. Кстати, чай пили всегда и все по-нижегородски – вприкуску с кусочком сахара, смоченном в самом чае, даже если на десерт подавался торт. Бабуленька говорила, что сопровождать пищу питьем это самая лучшая профилактика кишечно-желудочных поражений. Никто не мог начать кушать, пока не возьмет в руки приборы старший член семьи – дедушка. Никто не смел встать из-за стола, не получив разрешения. У нас не разрешалось читать за столом, когда сидела вся семья, но если придешь из школы и кушаешь один, то любая книга рядом поощрялась.

Завтраки в нашей семье относились к трапезам третьестепенного характера. Совместных семейных завтраков не было вообще никогда. Каждый завтракал, когда ему было удобно и весьма сдержанно. Старшие пили только кофе или кофе с молоком и малюсеньким сухариком (для тех, кто курил, а те, кто не курили, и сухарик не жевали). Средние и младшие прожевывали любимый бутерброд, но не более двух. Иногда давали с собой в школу, но если не попросить, то никто не

настаивал. Как потом выяснилось, в нашей семье после сорока лет вообще рекомендовалось завтраки из рациона питания исключить. Между прочим, до тридцати лет не разрешалось даже попробовать кофе. Потомственные медики считали, что кофе – это допинг, приводит к излишнему возбуждению, влияет на сон и на сосредоточение, поэтому детям его нельзя и не нужно. А вот на старости лет человек, который поздно начал пить кофе, может с ним уже не расставаться, и тогда кофе продлевает жизнь. Это парадоксально, но у наших не было слуховых аппаратов, инфарктов и инсультов, не было катаракт и глауком, практически не было атеросклеротических проявлений. Они сохраняли полную разумность и критиковали нас, младших, до последней минуты и уходили из жизни спокойно, мирно, как святые.

Обеды семейные всегда начинались не ранее четырех часов пополудни, довольно скромные и не разнообразные. В будние дни могли обедать и позже, когда все с работы придут. Обычно или мясные, или рыбные, или овощные, но с котлетами куриными или говяжьими. Супы – восхитительные, но дети их не любили, и у каждого было по два-три вида супа любимых. Никогда не заставляли есть, если суп в меню был не из излюбленных. На третье всегда что-то вкусное, но не сладкий десерт. На третье бывало желе из фруктов, а на дне вазочки вырисовывался ангелочек, когда все съешь. Иногда нам давали взбитую сметану со свежей малиной, ежевикой, черникой, земляникой или сливами. Трудно сказать, что мы любили больше: фруктовые десерты или ангелочка на дне вазочки.

Полдничали, как правило, только пришедшие из школы дети и пенсионеры. Нам давали кефир и какую-нибудь булку или ромбабу, или пирожок с капустой, или сочник с творогом. И почему-то только одну булочку, и никто не просил добавку. Пирожков с мясом никогда не давали на полдник. Видимо все было правильно рассчитано и даже сочеталось с кашрутом. Мы настолько привыкли, что полюбили кефир и не просили его заменять, только папа всегда в выходные присоединялся к нашему полднику со стаканом молока.

Когда бы ни был обед, часов в пять-семь вечера нас звали попить чаю. Мы обожали этот чай. Дедулик брал меня на колени и читал мне книги. И я просила только, чтобы книги выбирали без обид. Ужасно не любила, если кого-то в книжке обижали. Это дурно влияло на мой и без того плохой аппетит. К чаю всегда на столе были любимые печенья, халва, хрустящие палочки. Тонкими кругличками лежал на тарелочке нарезанный лимон. Может быть, не помню, но, по-моему, кроме папы никто и никогда не пользовался сахарным песком. Чай любили пить без

сахара.

В 9 вечера семья собиралась на ужин. Главная трапеза в нашем доме. Самая веселая, сама вкусная, самая интересная и самая длительная. И только те в семье, кто первый раз шел в первый класс, лишались её на весь первый год учебы в школе. Первоклассники во время вечернего чая получали свой ужин – вкусный, сдержанный, продуманный и в 8 часов вечера без возражений отправлялись спать. Так уж получалось, что весь первый класс дети нашей семьи салаты, десерты и пироги получали только в выходные дни. Мимо них как бы «проходило» все самое вкусное, изысканное и интересное. Зато они начинали быстро расти, скидывали лишний вес, заманчивую детскую пухлость. Так повторялось из поколения в поколение, без каких-либо специальных диет. В первом классе они расставались с привычным детским режимом и мягко врастали во взрослый, пройдя естественную биологическую разгрузку. Всего лишь год. Они отдохнут, подрастут, проголодаются и с новыми силами войдут во взрослую жизнь, вернутся к семейному ужину. Больше всего радовались собаки. Таксе разрешалось занять, хотя бы ненадолго, место на стуле первоклассника за ужином.

Ужин, как правило, начинался салатами по сезону, закусками и соленьями. На ужин готовилось все самое привлекательное. На горячее подавалась чаще всего птица – курица или индюшка, и, соответственно, все сопутствующее. Десерт в полном объеме сопровождался конфетами и тортами. Все продумывалось и сочеталось. После чаепития, меня это всегда поражало, вспоминали про мороженое, и никто никогда не отказался. На самом деле мороженое – великий продукт: помогает пище раствориться, жиры впитывает и от ангины предохраняет. А полость рта санирует от бактериальной флоры, которая всегда во время приема пищи скапливается во рту. Потом, как обычно, подолгу разговаривали, спорили, смеялись и неизменно завершали трапезу чаем с вареньем. Во всем этом конечно было много странного, не традиционного и даже, как казалось многим, кричаще противоречивого. Но результат! Дай Б-г такого моим правнукам и праправнукам, потому, что на детях и внуках я уже убедилась.

Бабушкины запреты – бабушкины секреты

Действительно, я убедилась, что означает жить без болей в животе, без излишнего веса, без ранних морщин и во многом другом. Очень сложно, практически невозможно определить, что важнее: порядок введенного режима питания, рецептура, которую использовали хозяйки в нашей семье, или система ограничений. Наверное, все вкупе, скорее всего, что так. Мне очень трудно так вот разом прописать все запреты. Я вспоминаю о них по ходу дела. А систематизировать просто не представляется возможным. Что-то всплывает и просится прямо сейчас в текст, а что-то глубоко скрыто и вовсе неизвестно, всплывет или не всплывет.

Итак, до тридцати лет не разрешалось пить кофе. Мы не ведали даже вкуса этого напитка. После сорока лет из рациона питания исключались завтраки, а обед по времени поднимался все ближе к восходу первой звезды на Небосклоне. Не разрешалось кушать, не запивая глотком воды каждый глоток пищи. Ни в коем случае в рот не должно было попадать растительное масло в сыром виде. Салаты и винегреты заправлялись соком цитрусовых или майонезом. Важным целебным продуктом питания считались листья. Они в большом количестве внедрялись в наше меню как выпаренные, так и сырые: листья малины, молодой крапивы, черной смородины, сливы, капусты, заячьей капусты, винограда, ботва свеклы и моркови, ботва репы, хрена и редьки, ботва ревеня. С ревенем пекли пироги, по тем же рецептам, что и с вишней или с малиной, или с яблоками.

Особенностью нашей кухни, точнее секретом моей бабушки, было умение использовать в приготовлении все, что, грубо говоря, попадает хозяйке под руку. Помните эти парниковые огромные и безвкусные огурцы? У нас их жарили как кабачки в сухарях или делали соте. Это так вкусно, что с тех пор я иногда не могу отказать себе в удовольствии взять качественный огурчик и поджарить на хорошем соевом или оливковом масле. Вкус нежнее, чем у кабачков. Мне кажется намного вкуснее. А жареная айва во многом превосходит привычный жареный картофель. Печеная в духовке крупными ломтиками айва – это как высококачественный картофель. И задолго до изобретения красной картошки (почти морковки) израильской, мы с наслаждением вкушали жареную айву и жареные яблоки в качестве гарнира. У нас поджаривали чеснок, как лук. Муку

поджаривали, крупу пшенную, гречневую, манную тоже всегда сначала поджаривали на сковороде. Составляющие для всех овощных супов вначале тушили на сковородке. Жареная селедка – мое самое любимое блюдо. Куски селедки в муке обвалять и бросить на сковороду с кипящим маслом. Расползется селедка, станет как горячий паштет и на хлебушек её. Вот и вся премудрость. В традиции нашей семьи было безраздельное властвование на кухне только женщин от мала до велика. Мужчины никогда не готовили, не мыли посуду, не накрывали и не собирали со стола. В тех случаях, когда мясо или печенку готовили на открытом огне на мангале, конечно, именно мужчины совершали эти таинства. Но все остальное по-прежнему делали и убирали сами женщины. Нас приучали с раннего детства делать это с улыбкой и гордиться тем, что получается так вкусно. Нам не разрешалось пользоваться фартуками, мы должны были научиться не оставлять пятен на одежде и умели так наладить сковородку, чтобы масло на ней не разбрызгивалось. Для этого всего лишь надо было бросить маленькую щепотку соли. Мы знали, что чайной содой можно добела очистить любую поверхность сковородок и кастрюль. А струей кипятка вывести любые пятна на скатерти или салфетках. Просто лей кипяток, пока пятно не исчезнет. И нет предела и фасона: будь-то пятна от вина или ягод, или жирные. Даже пятна от вишни исчезают, не оставив следа. Мы знали, что ожог нельзя смазывать маслом, ни в коем случае, только холодной водой или солкосерилом (мочой). Мы готовили себя к кухне, а кухню к себе. Мы даже знали, что хозяйка не может быть гостеприимной в полной мере и вкусить то, что она приготовила, если сама не голодна. И дабы выполнять этот запрет, мы достигали такого уровня приготовления пищи, что сами никогда и не пробовали. Кухня – это огромная часть жизни женщины, жены, матери и бабушки. Это её охранная и защитная зона, это поле творчества, это зона подлинного, а не придуманного женского счастья. И мы от всей души желаем нашим читательницам познать эту сферу жизни во всем её великолепии. Не надо рассматривать кухню, как нагрузку и несправедливость, не надо верить в несуществующее биологическое равенство. Это великое счастье, что Всевышний даровал нам, женщинам, это благо поддерживать жизнь. Ибо еда – это и есть сама жизнь.

Весь смысл происходящего в том, что одно и тоже можно приготовить и скушать совершенно по-разному. Накрыть стол, подать и убрать тоже можно по-разному. Одно и то же можно прочитать и, тем более, перевести совершенно по-иному. Вот посмотрите два перевода знаменитого 118 сонета Шекспира,

посвященного еде.

Сонет 118

Перевод Р. Бадыгова

Чтоб лучше разыгрался аппетит,
В еду мы соус терпкий добавляем,
А коль недуг у нас внутри сокрыт,
Слабительным болезни изгоняем.
Я сам нередко тоже прибегал
К лекарствам горьким, чувства укрепляя,
И, нарушая клятвы, полагал:
Себя лечу, болезнь предупреждая.
Но вот такой «политики» плоды:
Когда любовь сменяет пресыщенье,
Уход к другим спасает от беды,
Но лишь ценою тяжкого прозренья.
Теперь я горький получил упрек:
Лекарство оказалось мне не впрок.

Сонет 118

Перевод Самуила Яковлевича Маршака и Вероники Коган

Для аппетита пряностью приправы
Мы вызываем горький вкус во рту.
Мы горечь пьем, как фимиам отравы,
Активно порождая дурноту.
Так околдована твоей любовью,
Я в горьких мыслях радость нахожу.
Я ж сам себе придумал нездоровье,
В борьбе с которым радость обрету.
От этого любовного коварства
В кошмаре вымышленных бед
Я заболел не в шутку, и лекарства
Горчайшие глотал себе во вред.
Но понял ты: лекарства – яд смертельный
Тем, кто любовью болен беспредельной.
Еда, вода, соль, сахар, перец в меру —

В тебе воспрянет духом атмосфера

Писать о еде тоже можно по-разному, и готовить по написанному получается по-разному. Поэтому мы решили, не мудрствуя лукаво, приступить к рецептам, то есть ближе к делу. Не обещая при этом, что опубликуем все, что знаем. Это первая проба пера. Если будет интересно, то мы продолжим. В этой книге мы расскажем примерно половину, того, что накоплено за 150 лет шестью поколениями нашей семьи.

ЦИМУС – Вкуснятина, Морковник, одним словом – ЦИМЕС

Закуски для затравки

Самое популярное блюдо классической еврейской кухни европейских евреев-ашкенази – это рубленая селедка. Ею можно кормить семью целый день. Утром тоненький бутерброд с форшмаком и одно яйцо в мешочек. Чай или какао, или кофе, и, от мала до велика, все сыты. На обед сделаем картофельный суп или кефир с толченым зеленым луком и огурцом и вареной картошкой – послужит первым блюдом, а на второе – горячий с пылу жару картофель, от которого идет пар, с рубленой селедкой – это деликатес. На ужин – жареная картошка с луком и форшмак – это объедение, много уже не съешь. Возможно, немного надоест? Не тут-то было! Утром следующего дня мы обязательно спрашивали: а рубленая селедка осталась? Парадокс заключается в том, что никогда от этой еды излишне не страдают от жажды…

Форшмак – рубленная селедка

4 филе сельди, 2 луковицы, нарезанные ломтиками, 4 ломтика белого хлеба (на Пейсах заменить мацой), 1 очищенное и тертое или пропущенное через мясорубку яблоко (лучше всего антоновка), 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка. сахара.

Сельдь, луковицу и яблоко пропустите через мясорубку, добавьте сахар, уксус. Добросовестно взбейте полученный фарш вилкой, капните немного лимонного сока. Хлеб или мацу опустите в холодную воду, отожмите воду и пропустите через мясорубку. Еще раз взбейте фарш и заправьте сметаной.

Памятки прабабушки из Двинска

Рубленую селедку вот уже шесть поколений женщин нашей семьи заправляют только сметаной и обязательно капают немного лимона и немного посыпают фарш сахарным песком. Хорошо взбитый фарш следует вилкой выложить в селедочницу, посыпать мелко нашинкованным зеленым лучком и размятым вилкой крутым яйцом. По краю селедочницы мы выкладывали пополам разрезанные кругляки свежего огурца или редиски, иногда чередуя нарезанные ломтики.

Салат из свеклы

2 сваренных клубня свеклы натереть, 4 ст. ложки тертого хрена, 2 ст. ложки майонеза, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. уксуса, 1 ч. л. соли, горсть зерен граната и штук пять размельченных грецких орехов.

Перемешайте все продукты и оставьте в холодном месте на 1 час. Сверху свекольный торт посыпьте зеленой пудрой из укропа, петрушки и крутых яиц.

Все то же самое можно делать и из сырой свеклы.

Салат из картофеля

1 кг картофеля, 1 луковица, 1/5 ч. л. соли, ¼ ч. л. перца, ½ ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки уксуса.

Отварите картофель в кожуре, затем очистите и нарежьте кубиками. Добавьте лук, посолите, поперчите. Смешайте майонез с уксусом и полейте салат, осторожно перемешайте. Салат можно подавать горячим и холодным.

Картофельный салат в ожидании сочетания с вареной кукурузой, зеленым горошком, отварной белой крупной фасолью.

Бабушкины рассказики

«В далеком царстве, в тридесятом государстве…» Так начинались и заканчивались детские сказки. И мы слушали их чаще всего за едой. Хорошо это или плохо, дело десятое. Но пока в семье был один ребенок-первенец, кушал он всегда плохо, поэтому ему читали, рассказывали, отвлекали, и в это время кормили. Притчи об умных и умнейших раввинах-цедеках… народные шуточки… семейные зарисовки… и обязательно рассказы о любимых блюдах дедушек и бабушек. Начиналось всегда одинаково: «Вот, бывало, в мое время, детям по праздникам давали попробовать»… Так первый раз мы жевали горький лук, кусочек горькой редьки и репы, кочанную капусту, самую вкусную на свете горьковатую кочерыжку, и запивали глотком воды. А когда разрешали опустить в красный хрен кусочек мацы, салата или фаршированной рыбки, радость была бесконечна. Мы сразу становились большими – взрослыми. На кухне все было просто. Все овощи мыли и ставили на стол. А немного шинковали и заправляли, создавая натюрморты из овощных закусонов.

Редька с гусиным жиром

1–2 кг редьки, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка гусиного сала, 1 ч. л. соли.

Очистите редьку, натрите ее на крупной терке, посолите и хорошо перемешайте, дайте ей постоять. Затем добавьте крупно нарезанный кольцами лук или нарубленный лук и опустите его в кипящее растительное масло, перемешайте. Выложите редьку на блюдо и полейте растопленным гусиным жиром. Если гусиного сала достаточно, можно лук пережарить в нем – шкварки.

Огурцы с яйцами и гусиным жиром

3–4 свежих огурца, 40 г зеленого лука, 2,5 ст. ложки гусиного жира, 2 яйца, соль по вкусу.

Огурцы очистите от кожицы, нарежьте ломтиками, покройте кружочками круто сваренных яиц, полейте гусиным жиром и посыпьте мелко рубленным зеленым луком.

Гехакте ливер – печеночный паштет

250 г говяжьей печенки, 1 ломтик белого хлеба (на Пейсах заменить мацой), 2 ст. ложки гусиного (куриного) жира, 2 яйца, 1 луковица, 30 г зеленого лука, перец, соль, 1–2 моркови.

Печенку промойте, снимите пленку, нарежьте на небольшие кусочки, обжарьте, затем отварите вместе с морковкой. Процесс кипения не превышает 6–7 минут при помешивании. Затем печенку вместе с замоченной мякотью хлеба и вареной морковью пропустите через мясорубку, добавьте поджаренный до золотистого цвета лук, соль, перец, растопленный гусиный жир. Все тщательно смешайте. При помешивании можно добавлять понемногу куриный бульон. Если бульона под рукой нет, то можно полить немного крутого кипятка. Паштет надо очень хорошо взбить вилкой до масленичной консистенции. Переложите на тарелку, сверху положите ломтики круто сваренных яиц и посыпьте мелко рубленным зеленым луком с тертым крутым яйцом.

Бабушкины ремарки

Никогда не делайте паштет на том отваре, в котором варилась печенка. Такой отвар всегда горчит. Не кладите в паштет никаких дополнительных жиров, кроме жиров одноименных или растительного масла, в котором обжаривался лук. Паштет становится деликатесом, когда сверху на него выложены толстые, большие кругляшки лука, обжаренные на хорошем оливковом масле и густо посоленые, немного перченые.

Куриный паштет

500 г куриной печени, 3 морковки, 1 луковица, 1 ч. л. соли, 1 ст. ложки оливкового масла, перец черный молотый.

Печень куриную обжарьте на сковородке с двух сторон. Лук на другой сковороде обжарьте, добавьте туда же морковь, натертую на мелкой терке. Когда лук станет золотистым, выложите содержимое в сковородку с печенью, добавьте чуточку водички и тушите минут 10–15. Полученную смесь пропустите через мясорубку. Выложите в вазочку-салатницу и уберите в холодильник.

Сельдь под шубой или селедочный торт

4 филе сельди, 3 свеклы, 1 луковица, 4 яйца, 3 моркови, 4 картофелины, майонез.

Все овощи отварите, натрите на терке, сельдь и лук нарежьте, уложите все слоями (картофель, морковь, лук, сельдь, яйцо, свекла), каждый слой пропитайте слоем майонеза.

Хрен домашний

1 кг корня хрена, 5 ст. ложек уксуса, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 2,5 ст. воды.

Корни помыть, очистить, пропустить через мясорубку. Тщательно перемешать с добавками. Готовую массу разложить в банки и плотно закрыть, чтобы не выдыхался. Перед употреблением добавить сахарный песок, уксус и сметану по вкусу.

Хрен со свеклой

150 г тертого свежего хрена, 2 вареные свеклы, 1 ст. ложка сахара, 1–2 ст. ложки красного винного уксуса, соль.

Положите в миску тертый хрен и свеклу. Перемешайте. Приправьте сахаром, уксусом и солью по вкусу. Плотно набейте соусом стерилизованную банку и закройте ее. Поставьте в холодильник, где соус может храниться 2 недели.

Индюшачья или куриная ветчина с хреном

300 г ветчины из индюшки, 80 г хрена, 40 г майонеза, 20 г сахара, 20 г лимонного сока, соль.

Хрен очистить, вымыть, измельчить на терке, соединить с майонезом, приправить сахаром, солью, лимонным соком или уксусом. Ломтики ветчины смазать этой массой, свернуть рулончиками и уложить на блюдо. При подаче украсить веточками петрушки и листьями зеленого салата.

Салат яблочный с брусничным вареньем и хреном

3 яблока, 4 ст. ложки брусничного варенья, 1 ст. ложка хрена, соль.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семечек, нарезать маленькими тонкими кусочками, перемешать с брусничным вареньем и хреном. Допустимо, а иногда предпочтительно, готовить такой салат из тертых яблок.

Салат из кабачков с хреном

500 г кабачков, 20 г хрена, 100 г репчатого лука, майонез.

Способ приготовления: к кабачкам, нарезанным соломкой, добавить хрен, перемешать, накрыть крышкой и оставить на 30–40 минут в прохладном месте. При подаче посыпать рубленным репчатым луком, укропом. Готовый салат украсить дольками помидоров и полить майонезом.

Салат из помидоров с хреном

2 помидора, 3 ст. ложки хрена, 1 яйцо. ½ стакана сметаны или майонеза, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 столовая ложка сахарного песка, 1 ст. ложка оливкового масла, соль.

Помидоры вымыть в проточной воде, нарезать кружками толщиной по 3–4 мм и уложить на блюде. Сверху полить смесью из сметаны или майонеза, лимонного сока и натертого хрена и дать немного постоять, чтобы помидоры пропитались соусом. Салат подавать к столу, украсив дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из хрена, яблок и моркови

1 кг хрена, 1 кг моркови, 1 кг яблок. Для рассола: 1 л воды, 4 ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек уксуса.

Морковь и хрен вымойте, очистите, измельчите на крупной терке. Яблоки кислых сортов очистите от кожицы и семенной коробочки, измельчите на терке. Овощи и яблоки перемешайте, уложите в банки и залейте горячим рассолом. Для рассола в воде растворите соль и сахар, добавьте уксус. Банки плотно укупорьте и охладите.

Опята с хреном

200 г свежих опят, 1 корень петрушки, 1 морковь, 0,5 лимона, 2 шт. лаврового листа, 1 корень хрена, соль, майонез, 2 ст. ложки оливкового масла.

Грибы очистить, промыть, петрушку, морковь нарезать ломтиками, лук нашинковать. Все вместе сложить в кастрюлю, налить воду и довести до кипения. Затем добавить лавровый лист, соль, лимон и варить до готовности. Откинуть на дуршлаг, охладить, переложить в глубокое блюдо, заправить оливковым маслом, смешанным с тертым хреном. По желанию можно добавить майонез.

Салат из трески с хреном

1 филе трески, 5 картофелин, 5 свежих огурцов, 1 ст. ложка хрена, 200 г майонеза, уксус, зеленый лук, петрушка, соль.

Филе трески нарезать кусочками, картофель и огурцы ломтиками, добавить натертый хрен, приправить солью, уксусом, полить майонезом, переложить в салатник. Украсить кусочками огурца, мелко нарезанным луком и веточками петрушки.

Яйца с хреном

3 яйца, 50 г масла сливочного, 30 г хрена, соль.

Яичницу-глазунью выложить на тарелку, посолить и посыпать обжаренной хрустящей булкой (предварительно порезанной на мелкие кусочки) и тертым хреном.

Салат из свеклы с хреном

500 г свеклы, ½ стакана уксуса, 2 корня хрена, 1 шт. лаврового листа, 5 горошин перца.

Не очищенную от кожицы свеклу сварить, охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Вскипятить воду с уксусом, добавив по вкусу специи, соль, сахар. Натереть на терке с крупными отверстиями или наскоблить стружкой хрен. Выложить свеклу слоями в керамическую или стеклянную посуду, пересыпав каждый слой хреном. Залить подготовленным маринадом. Хранить в холодном месте. Салат будет готов к употреблению через 1–2 дня.

Салат из репы со сметаной

2–4 молодые репы, ½ головки репчатого лука, 2–3 капли белого винного уксуса, 4–6 ст. ложек сметаны, соль и молотый черный перец.

Нарежьте репу тонкими кружочками или натрите ее на крупной терке. Положите в емкость. Перетрите ладонями. Добавьте репчатый лук, уксус, соль и перец. Перемешайте. Затем добавьте сметану. На стол подавайте салат охлажденным, украсив нарезанной петрушкой или паприкой.

Салат из баранины с редькой

350 г мяса, 150 г редьки, 1 луковица, 100 г майонеза, 2 яйца, 2 яблока, соль, зелень, специи.

Кусок баранины нарезать кубиками, отварить в слегка подсоленной воде со специями. Яблоки и редьку очистить и натереть на крупной терке, репчатый лук нашинковать. Яйца отварить, почистить и мелко нарезать. Приготовленные продукты перемешать, добавить соль, заправить соусом по вкусу. Готовый салат засыпать зеленью.

Салат из кабачков с редькой

500 г кабачков, 100 г редьки, 100 г репчатого лука, 100 г майонеза, 50 г сметаны, зелень, соль.

Овощи нарезать соломкой, добавить соль, полить взбитой смесью майонеза со сметаной и посыпать рубленым укропом.

Салат из редьки

500 г редьки, 50 г репчатого лука, 10 мл сока лимона, петрушка, соль, пару яблок.

Редьку натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным луком и яблоком, заправить соком лимона, посолить, посыпать нарезанной зеленью петрушки. И положить сверху пару столовых ложек сметаны.

Салат сырный с редькой

200 г сыра, 1 редька, 1 морковь, соль, тмин, майонез.

Сыр, редьку и морковь натереть на крупной терке, соединить, приправить солью, заправить майонезом. Затем добавить тмин и украсить мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из свеклы, редьки и моркови

1 свекла, 1 редька, 1 морковь, 1 лук репчатый, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра, сметана, соль.

Овощи, чеснок, сыр протираются на мелкой терке, лук мелко режется. Все посыпается солью, при желании – перцем, заливается смесью сметаны с майонезом и перемешивается. Салат готов к употреблению, но лучше, если он немного постоит в холодильнике.

Салат из редьки с луком

0,5 кг черной редьки, 2 головки лука репчатого, майонез.

Полкило черной редьки натереть на крупной терке. Пару крупных луковиц нарезать тонкими кольцами и пассировать на подсолнечном масле до золотистого цвета. Все это смешать. Заправить майонезом. Не солить.

Салат из редьки с квашеной капустой

1 редька, 300 г квашеной капусты, 1 лук репчатый, соль, сахар.

Средних размеров редьку натереть на мелкой терке, добавить квашеную капусту, мелко нарезанную луковицу, соль, сахар. Заправить лимонным или апельсиновым соком.

Салат из редьки с орехами

2 редьки, 2 моркови, 12 грецких орехов, сметана, соль.

Редьку и морковь очистить, натереть на терке. Добавить измельченные грецкие орехи. Заправить майонезом или сметаной. Вариант: сок 1 лимона растереть с толчеными грецкими орехами, добавить измельченную цедру и этим соусом заправить салат.

Салат из редьки с морковью и сухарями

200 г редьки, 150 г моркови, 1 репчатый лук, 1 зубчик чеснока, молотые сухари. ⅓ чайной ложки цедры лимона, 1 ст. ложка лимонного сока. 100 г сметаны, соль.

Редьку и морковь очистить от кожицы и нашинковать с помощью крупной терки. Лук и чеснок нарезать как можно мельче. Все соединить, добавить сухари, лимонную цедру, лимонный сок, соль, сметану, перемешать.

Салат из редьки и яблок

1 редька, 1 морковь, 1 яблоко, 100 г сметаны, зеленый лук.

Очищенную редьку, морковь и яблоко натереть на крупной терке. Перетереть ладонями и отжать.

Заправить сметаной. Сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком или укропом.

Салат из редьки со сметаной

500 г редьки, 100 г сметаны, 1 луковица, соль, сахар, уксус.

Редьку очистить, натереть на крупной терке, смешать со сметаной, слегка посолить, посахарить, добавить уксус. Лук обжарить до золотистого цвета, выложить на салат.

Салат из редьки и клюквенного сока

1 редька, 2 ст. ложки клюквенного сока, зелень, пару ложек протертой черной смородины.

Натереть одну редьку, добавить клюквенный сок и зелень. Перемешать и добавить ложку сметаны.

Салат Цезарь

1 салат латук, 200 г кедровых орехов, 1 головка чеснока, куриное филе, соус цезарь, базилик.

Куриное филе нарезать на полоски и обжарить. Чеснок выдавить через чеснокодавилку, обжарить, орехи обжарить. Салат крупно нарезать выложить на блюдо, затем добавить чеснок, орехи, курицу, заправить соусом. Украсить базиликом.

Салат-торт Мимоза

3 картофелины, 2 морковки, 1 банка консервированной сайры, тунца или лосося, 2 зеленых яблока, 1 большая луковица, 4 яйца, майонез.

Все овощи и яйца отварить, яблоко очистить от кожуры. Лук мелко нарезать и ошпарить кипятком. Консервы размять вилкой. Белок отделить от желтка. Все тереть на крупной терке, каждый слой промазать майонезом. Слои: картофель, консервы, лук, яблоко, морковь, белок яйца, желток. Последний слой майонезом не промазывать.

Бабушкин Ирин салат из красной или белокочанной капусты

1 кочан капусты, 4–5 яблок, 4 ст. ложки сахара, 50 мл смеси из лимонного сока и яблочного уксуса, соль и молотый черный перец.

Капусту и яблоко нашинкуйте очень тонко, добавьте сахар, смесь из лимонного сока и яблочного уксуса, соль и молотый черный перец. Перетрите руками капусту, смоченную уксусом с сахаром, немого соли и тертым яблоком. Только перетрите на совесть, не торопитесь. Сверху поставьте груз на пару часов. Это самый простой и самый вкусный салат и гарнир к любому горячему блюду из мяса, дичи или рыбы.

Сырная паста с оливками по-израильски

175–200 г мягкого белого сыра, 20–30 оливок, 2–3 большие щепотки свежего тимьяна, 2–3 зубчика чеснока, 65 г брынзы, бейглс для сервировки.

Положите мягкий сыр в миску и разминайте его ложкой до тех пор, пока он не станет гладким. Добавьте к мягкому сыру раскрошенную брынзу и тщательно перемешайте. Добавьте к сырной смеси оливки, тимьян и чеснок. Тщательно перемешайте. Выложите смесь в пиалу, посыпьте тимьяном и подавайте на стол с бейглс.

Хумус

400 г нута без сока, 4 ст. ложки тхины, 2–3 зубчика чеснока, сок ½ лимона, кайенский перец, ¼ ч. ложки молотого кумина или по вкусу; соль и молотый черный перец.

Отварите, затем разомните нут толкушкой или измельчите его в процессоре. Если вы любите мягкое пюре, измельчите его до однородности. Добавьте к нуту тхину и перемешайте. Затем положите чеснок, кайенский перец, кумин, соль и перец по вкусу. Влейте лимонный сок.

Салат из мяты и петрушки с тхиной

115 г тхины, 3 зубчика чеснока, ½ пучка свежей мяты, ½ пучка свежей кинзы, ½ пучка свежей петрушки, сок ½ лимона, щепотка молотого кумина, щепотка молотой куркумы, щепотка молотого кардамона, кайенский перец по вкусу, соль, оливковое масло первого отжима.

Перемешайте в миске тхину с нарубленным чесноком, свежими травами и лимонным соком. Попробуйте, и добавьте лимонный сок. Добавьте кумин, куркуму и кардамон по вкусу, а затем приправьте солью и кайенским перцем. Перед подачей на стол выложите салат в неглубокую миску или разложите по тарелкам и полейте оливковым маслом. К салату подайте теплую питу, оливки и сырые овощи.

Баба Гануш

2 средних баклажана, 4 зубчика чеснока, 6-10 ст. ложек тхины, сок 1 лимона, ¼ ч. л. молотого кумина, соль, оливковое масло первого отжима, листья кинзы, соус из жгучего перца.

Положите баклажан на пламя газовой конфорки или на угли барбекю. Довольно часто переворачивайте баклажан до тех пор, пока он не сплющится, а его кожура равномерно не обуглится. Снимите с баклажана почерневшую кожицу, сок не выливайте. Если вы любите соус с кусочками, нарубите мякоть ножом, если вы любите гладкое пюре, измельчите баклажан в процессоре. Положите баклажан в миску и влейте оставшийся сок. Перемешайте. Добавьте к баклажану чеснок и тхину. Мешайте до тех пор, пока смесь не станет гладкой. Влейте лимонный сок. Приправьте кумином и солью.

Хацилим пильпель

4 ст. ложки оливкового масла, 1 крупный баклажан, 2 головки репчатого лука, 3–5 зубчиков чеснока, 1–2 зеленых сладких перца, 1–2 свежих перца чили, 4 помидора, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 1 ч. л. молотой куркумы, щепотка порошка карри, кайенский перец по вкусу, 400 г консервированного нута, сок 1 лимона, 2–3 ст. ложки свежей кинзы, соль.

Нагрейте в сковороде половину порции масла, положите в масло кусочки баклажана и обжарьте их до румяного состояния, по мере необходимости добавляя масло. Готовые баклажаны переложите на дуршлаг и подождите, пока с них стечет масло.

Нагрейте в сковороде оставшееся масло, положите в масло репчатый лук, чеснок, сладкий перец и перец чили. Жарьте овощи до мягкости. Добавьте помидоры, нарезанные кубиками, томатную пасту (если ее используете), специи и соль. Тушите, помешивая, пока овощи не превратятся в соус. Если возникнет необходимость, добавьте немного воды.

Добавьте в соус нут и тушите минут пять. Затем добавьте баклажаны, перемешайте и тушите минут 5-10. Влейте лимонный сок по вкусу, а затем добавьте листья кинзы. Охладите перед подачей на стол.

Салаты от Майи Немировской

Двадцать семь веков тому назад, в 539 г. до н. э., на пустынных землях нынешней Западной Грузии поселилась многочисленная семья евреев. Они пришли после тяжелейшего перехода через горные перевалы и ущелья из далекой, в ту пору могущественной Вавилонии, когда ею правил царь Навуходоносор, который девятого числа месяца а в 586 года до н. э. завоевал Иудею, Иерусалим, разрушил Первый Храм и, обратив население в рабство, угнал его в Вавилонию. Находясь в окружении народов-идолопоклонников, поселенцы занимались земледелием, скотоводством, ремёслами, торговлей и сумели сохранить на века Заветы Моисея, Законы Талмуда и Торы. Так же уважительно выстроились отношения с населением будущей христианской Грузии. Перемешивались еврейская и грузинская кухни. Равно, как перемежевывались еврейская и литовская с белорусской и украинской.

Надуги

Основой «надуги» служит сыворотка, остающаяся в посуде после варки сыров. Но так, как в наших магазинах и на рынках её не продают, то мы придумали заменить эту сыворотку мягким сыром «Фетаки» или «Парижская бурёнка». И блюдо прозвали «Бурёнка». Сыр «Фетаки» или «Парижская бурёнка» растереть в однородную массу, выжать в неё три-пять зубчиков чеснока и добавить небольшой пучок мелко нарезанной кинзы или мяты. Всё перемешать столовой ложкой или лопаточкой, выложить массу на тарелку или другую ёмкость. Ешьте на здоровье с хлебом, мацой, отварным картофелем.

Пхали

В его основе листья шпината или ботва молодой свеклы: 1 кг. шпината или молодой свекольной ботвы тщательно промыть холодной водой. Опустить в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить минут пятнадцать. Остудить. Руками отжать воду. Пропустить через мясорубку с четырьмя-пятью зубчиками чеснока. Большую луковицу мелко нашинковать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Влить еще одну столовую ложку растительного масла. Всё перемешать, посолить по вкусу, добавить столовую ложку фруктового уксуса и пучок

мелко нарезанной кинзы. Можно добавить и штук 8-12 мелко порезанных грецких орехов.

Бабушкины секреты

Салат – замечательное кушанье, которое имеет богатейшую историю. Одна из причин его возникновения – многодетные семьи. Известно, что для того, чтобы дети росли здоровыми и умными, их надо правильно, вкусно и сытно кормить. Задача не простая и со многими неизвестными. Выручал хозяйку салат, незаменимый и многоплановый, неисчерпаемый и самый легкий, дешевый. С этим блюдом не могло сравниться ничто. Любимый всеми, от мала до велика, салат решал главную насущную проблему семьи: его всегда и всем хватает, потому что можно всегда что-то смешать и добавить. Пробегут столетия, и к салату прибавится пицца. Принцип один и тот же: все, что осталось, собрать вместе, приготовить наново.

Самый вкусный и редко встречаемый салатик для малышей, но если удавалось взрослым доедать его, то по лицу пробегала улыбка вожделения. Делался он так: оставалась одна котлетка (детей не накормить!), на дне от куриного бульона две половинки вареной морковки, на дне баночки полторы ложки зеленого горошка, случайно забытое вареное яйцо, кусочек репчатого лука, несколько перышек зеленого лука, один помидор или два, а можно и больше, и половинка яблока. Хозяюшка брала в руки вилку и делала ею пюре из всего, что перечислено. Только лук и яблочко на терке терла и туда же. Полстакана некрепкого детского чая размешивалось с лимонным соком, десертной ложкой сахара и заливалось в салат. И снова все тщательно перемешать. Еще три четыре ложки майонеза и той же вилкой взбить сложившуюся массу. Чаще всего, салаты, сделанные по такому остаточному принципу, заправлялись одной и той же **секретной заправкой:**

> *Полстакана чая, 4 ложки уксуса или лимонной кислоты, 4 ложки сахарного песка, 1 ложка хрена или горчицы, щепотка красного перца (профилактика рака), чайная ложка варенья (любого, но предпочтительнее всего, протертая черная смородина).*

Заправкой залили, дали постоять полчаса, а потом майонезом или сметаной заправили.

В салат обязательно для количества и вкусового разнообразия забрасывали немного мелко-мелко нарезанных долек апельсина с кожурой или мандарина с кожурой, или лимона с кожурой, или персик, или абрикос, или айву, или арбуз,

или реже дыню и прочее. Фантазия смыкалась вплотную с временем года и загруженностью холодильника.

Напрашивается вопрос – и это все, или может что-нибудь мы забыли упомянуть? Ответ: мы не забыли вам подсказать, что салат можно делать из любых продуктов, только правильно заправлять, и он будет очень вкусным, и его всегда много и полезно. Салат – это самое экономичное из вкуснейших блюд.

Салат из помидор, яблок, персиков

3 помидорины, 1 яблоко, 1 персик, чеснок, лук, сахар, соль, уксус, майонез.

Помидоры, яблоко, персик и лук нарезать, добавить чеснок, сахар, соль, уксус. Заправить майонезом.

Овощной салат

3 помидора, 1 красная луковица, кинза, оливковое масло.

Помидоры, красный лук и кинзу нарезать. Заправить оливковым маслом.

Салат помидорный

2 помидора, 3 дольки чеснока, крутое яйцо, уксус, майонез, сахар.

Помидоры мелко нашинковать (нарезать), заправить майонезом, сахаром и уксусом.

Яичница с помидорами

3 яйца, 1 помидор, ломтик черного хлеба, оливковое масло.

Помидоры обжарить, положить нарезанный ломтик черного хлеба, добавить пару ложек сметаны и залить яйцом, посолить.

Жареные помидоры

Два-три переспелых помидора порезать ломтиками и бросить на сковородку, с кипящим растительным маслом. Подождать, пока все на сковороде превратиться в единую массу и положить пару столовых ложек сметаны. Тушить 5–7 минут, помешивая.

Можно использовать как соус для макарон.

Помидоры, фаршированные сыром

2 помидора, 100 г сыра, чеснок, майонез.

Сыр протереть на терке, добавить чеснок, майонез, тщательно перемешать. Помидоры нарезать кругляшами толщиной 2 мм, сверху на них выложить полученную массу. Украсить зеленью.

Помидоры с моцареллой

2 помидора, 100 г моцареллы, базилик, уксус базилический.

Помидоры и моцареллу нарезать кружками, на помидор положить лист базилика, сверху моцареллу полить уксусом базилическим.

Рыба

Рыба в еврейской кухне занимает особое место. С одной стороны она наиболее популярный продукт, с другой стороны – множество ограничений и требований к её приготовлению. Евреи едят рыбу только с чешуей и живородящую. Первое требование удалить глаза и вытащить трахею. В еврейской кухне, к сожалению, не употребляется сифут.

Гефилте фиш с жареным луком

2 кг карпа, 400 г лука, 4 моркови, 200–250 г белого хлеба (на Пейсах заменить мацой), оливковое масло для жарки, соль и перец по вкусу.

Мелко порубите лук и обжарьте его вместе с морковью на оливковом масле до золотистого цвета. Замочите хлеб в холодной воде. Рыбу почистите, нарежьте кусками, вырежьте мякоть. Мякоть пропустите через мясорубку вместе с размоченной булкой, жареным луком и морковью. Добавьте соль, перец и хорошо перемешайте (если фарш получился слишком соленым, можно добавить хлеба и немного сахарного песку). Этим фаршем зафаршируйте куски рыбы. На дно кастрюли нарежьте кружками морковь, а на них разложите куски рыбы. Посолите, поперчите, залейте холодной водой так, чтобы вода только покрыла рыбу, и варите на среднем огне 2 часа с момента кипения. Остывшую рыбу разложите на блюдо и украсьте морковью из соуса.

Гефилте фиш тушеная

1 кг карпа, 4 луковицы, 3 ч. л. соли, 1 ч. л. перца, 2 яйца, ⅓ стакана холодной воды, ⅓ ч. л. сахара, 3 моркови, 1 ломтик хлеба толщиной 2 см.

Рыбу почистите, выньте глаза, выпотрошите, осторожно снимите кожу целиком, мякоть отделите от костей и пропустите через мясорубку или мелко порубите, добавьте размоченную в теплой воде булку, рубленый лук, яйца, сахар, соль и перец. Постепенно вливая воду, хорошо вымесите фарш, заполните фаршем кожу рыбы, на дно сотейника положите часть шелухи лука и нарезанной кружочками моркови, поверх них – рыбу и голову, придав рыбе целый вид, обложите по бокам и сверху оставшейся луковой шелухой и морковью, залейте рыбу водой так, чтобы вода покрыла рыбу, доведите до кипения и, сделав маленький огонь, тушите два часа.

Гефилте фиш запеченная

1,5 кг филе щуки или палтуса, 1 луковица, 2 ломтика булки, ½ стакана воды, 2,5 ч. л. соли, ½ ч. л. перца, 1 стакан томатного соуса, 1 яйцо, 1 зеленый перец, нарезанный квадратиками, 2 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, нарезанные кольцами.

Пропустите через мясорубку рыбу и луковицу, добавьте в фарш замоченную в воде булку, 1,5 ч. л. соли, ¼ ч. л. перца, яйцо и хорошо перемешайте, скатайте из фарша 12 шариков, положите в сотейник нарезанный лук и перец, посолите, поперчите, влейте томатный соус и масло, разложите поверх рыбные шарики и запекайте в духовке на среднем огне 45 минут, периодически поливая шарики соусом.

Гефилте фиш с сырым луком

2 кг рыбы, 400 г лука, 2 моркови, 1 свекла (около 200 г), небольшой кусок черствой булки, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Почистите рыбу, нарежьте ее кусками и вырежьте мякоть, булку замочите в холодной воде, мякоть рыбы пропустите через мясорубку вместе с размоченной булкой и луком (оставив одну луковицу), добавьте яйца, соль, перец и хорошо перемешайте фарш. Зафаршируйте куски рыбы, на дно кастрюли положите нарезанные кружочками морковь и свеклу, порезанную кольцами оставшуюся луковицу; поверх разложите куски рыбы, посолите, поперчите; залейте холодной водой так, чтобы она только покрыла рыбу, доведите до кипения и варите 2–2,5 часа на малом огне.

Гефилте фиш

1 карп, 2 луковицы, 3 печенья (сладких), 2 ст. ложки масла растительного, 1 ложка уксуса, соль, перец, 1 свекла, 1 морковь.

Снять шкуру и нарезать на тонкие полоски. Мясо отделить от костей. Одну луковицу обжарить до золотистого цвета. Мясо рыбы, лук жареный и сырой, печенье пропустить через мясорубку. В фарш добавить уксус, масло, соль и перец. В кастрюлю положить кости, свеклу и морковь, нарезанную кружочками, соль, лавровый лист, перец горошком. Довести до кипения. Фарш хорошо перемешать, сделать небольшие котлетки, каждую обернуть шкурой, положить в кипящую воду. Уменьшить огонь и варить 1,5–2 часа. Подавать охлажденную, украсить морковью.

Гефилте фиш в бульоне

1,4 кг рыбы (сиг, судак, карп), 2 средние луковицы, 3 яйца, ½ стакана хлебных крошек или муки из мацы, 1 стакан воды, ¾ ч. л. соли, ¾ ч. л. перца. 2 ч. л. сахарного песка.

Рыбу и лук пропустите через мясорубку и добавьте остальные продукты; выложите фарш в деревянную миску и хорошо помешайте с желтком. Белок взбить как для безе. Мокрыми руками сделайте овальные котлетки из фарша, положите их в кипящий рыбный бульон и варите на слабом огне 1,5 часа. Каждую следующую порцию кладите в бульон только тогда, когда он закипит после предыдущей порции.

Для бульона: чешуя и голова рыбы (без глаз), 2 луковицы, разрезанные на 4 части, 2 нарезанные моркови, 1 ст. ложка соли, ½ ч. л. перца.

Залейте все водой, чтобы она покрывала продукты, доведите до кипения и варите на малом огне 2 часа. Морковь из бульона можно использовать для украшения рыбы.

В тех случаях, когда нет рыбы, это блюдо делали из курицы и варили котлетки в курином бульоне. По вкусу неразличимо.

Гамзовская фаршированная рыба
Это и есть гефилте фиш в бульоне

НО! Прежде всего, мы никогда не делали фаршированную рыбу из щуки. Считалось, что от щуки болотный привкус. Ни свеклу, ни луковую шелуху никогда не использовали при приготовлении фарша. Самый лучший фарш считался – смесь судака с живым карпом. Очень важно охладить яйца, отделив белок, взбить его, и только потом опустить в фарш. Рыба должна была иметь белый цвет, ничем не окрашенный. На блюдо обязательно выкладывали и головы со дна кастрюли. В бульон опускали черный перец горошком и лавровый лист. Лаврушка придавала вкусу фаршированной рыбы особый аромат. Порции делались величиной с десертную тарелку.

На столе в большом количестве стояли красный и белый хрен.

Семейные украденные секреты

Как и в любой другой семье, время от времени мы выходили замуж, а мальчики женились. И в доме появлялись зятья и невестки. Семья ширилась. В неё входили новые родственники. Как правило, кухня оставалась самым консервативным местом. Всегда нам говорили, что у нас до безумия вкусно, и потому мы не были склонны обрастать советами и новыми рецептами. Скорее, мы охотно раздавали свои рецепты. Однако, жизнь брала свое. И подчас, мы безоговорочно принимали нечто принципиально новое. Срастались с ним так, что привносили в свое меню, совершая самую, что ни наесть, кражу. Так вошла в обиход, фаршированная рыба, которую не надо было фаршировать. Готовится быстро, выглядит очень аппетитно. Вкуснейшая еда. Во все это трудно поверить. Фаршировать рыбу – занятие кропотливое. Надо собраться с духом, прежде чем пойти на кухню, готовить фаршированную рыбу. А тут никаких проблем.

Рассказывает Алла Коган:

Гефилте фиш – ленивая хозяйка

Рецепт фаршированной рыбы я получила от моей свекрови, которая выросла на Украине, поэтому рыба у неё готовилась со свеклой. Да, пожалуй, она все готовила со свеклой, в отличие от рецептов моей мамы, которая выросла в Белоруссии и упор делала на картофель. Рыба у мамы всегда была белой, так как она свеклу и не использовала. Теперь рецепт «фаршированной рыбы ленивой».

Рыбу очистить от чешуи, разрезать на куски толщиной в 2 пальца. Вынуть внутренности, жабры и глаза. На дно кастрюли пластами уложить нарезанную свеклу, репчатый лук и морковь. На овощи плотно уложить головы и хвосты, далее – куски рыбы. Залить холодной водой так, чтобы вся рыба была покрыта водой, но не больше, чем на 2 пальца в высоту. Когда вода закипит, добавить соль, перец (молотый и горошек), сахар, лавровый лист. Уменьшить огонь, но так, чтобы бульон кипел. На небольшом огне при кипении варить полтора часа. Крышку держать полуоткрытой. Предпочтительно готовить Ленивую Рыбу из карпа, так как эта рыба жирная, бульон получается концентрированным, и быстро застывает, как желе. Готовую рыбу немного остудить и выложить на блюдо. Немного залить бульоном. Есть рекомендуется с красным хреном со свеклой.

В оставшемся бульоне можно сварить картофель, нарезанный как продольными, так и поперечными половинками. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

Если хотите готовить фаршированную рыбу из щуки, то рекомендуется добавить куски карпа или судака или филе окуня. Щука – сухая и попахивает болотом, а добавление жирных рыб только улучшает вкусовые качества.

Приятного аппетита.

Ремарки XXI века: ленивая рыба по-нашему

Это замечательный рецепт, если приготовить его из небольших карпиков. Свеклу придется положить, иначе вкус будет неправильный. Особенно вкусная там внизу картошка. В стандартной фаршированной рыбе такой картошки не получится. Разок я к карпу добавила плотву и карасей. Неплохой фаршированный ералаш получился из целиковых рыб. А на вкус, поверьте и проверьте, абсолютно то же самое, что фаршировать рыбу по классике.

Фантастика!

Судак заливной в желтом соусе

1 кг филе судака, 5 пачек желатина, лимон, зелень, соль.

Желатин замочить в небольшом количестве воды и оставить, чтоб набух. Филе судака отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать рыбу крупными ломтями и уложить на блюдо, каждый кусочек украсить лимоном, маслиной черной, кружочком моркови и зеленью. Желатин разбавить подсоленной теплой водой. Растереть желтки и смешать с разбавленным желатином и лимоном. Добавить в замес немного куриного бульона и залить рыбу, поставив в прохладное место на 1–2 часа.

Воспоминания о бабушкиной рыбе

Без судака в желтом соусе не проходила ни одна свадьба в нашей семье. Блюдо, величиной с полстола, на каждом кусочке рыбы кругляк морковки, большая чернослива, и все это залито густым, почти как студень, желтым соусом и пахнет лимоном. А рыба под ним белая-белая, вкусная, нежная.

Рыба в сметанном соусе

3 ст. ложки масла, 1 стакан рубленого лука, 4 куска щуки или трески, 1 ч. л. красного перца, 1 ч. л. соли, ¼ ч. л. черного перца, 1 стакан воды, ½ стакана сметаны.

Растопите масло на сковородке и обжарьте в нем лук, положите поверх лука кусочки рыбы, посолите, поперчите, залейте водой и тушите на слабом огне минут 45. Добавьте в соус сметану, прогрейте и подавайте рыбу горячей.

Рыба с лимоном

¼ стакана растительного масла, 1 стакан лука, нарезанного кольцами, 6 кусочков рыбы (щука, сиг или треска), 2 ч. л. соли, ½ ч. л. перца, 2 помидора, нарезанные кубиками, 2 лимона, нарезанные кружочками, ¼ стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, 2 ч. л. сахара, 1 лавровый лист.

Разогрейте на сковороде масло и обжарьте в нем лук. Положите поверх лука рыбу, посолите ее, поперчите, положите остальные продукты. Залейте все водой и варите на слабом огне 35 минут. Выньте лавровый лист. Рыбу можно подавать горячей или холодной.

Рыба кисло-сладкая

2 луковицы, нарезанные тонкими кольцами, 2 лимона, нарезанные тонкими ломтиками, ¼ ст. ложки изюма, ½ стакана жженого сахара, 1 лавровый лист, 6 кусочков рыбы (щука, сиг, лосось), 2 ч. л. соли, ½ ч. л. имбиря, ⅓ стакана винного уксуса, ¼ стакана рубленого миндаля.

Положите в воду лук, лимон, жженый сахар, изюм, лавровый лист и рыбу, посолите и варите в закрытой кастрюле на слабом огне 25 минут. Выньте рыбу на блюдо, а в бульон добавьте имбирь, уксус, миндаль и немного проварите на слабом огне, постоянно помешивая. Полейте этим соусом рыбу. Подавайте в горячем или холодном виде.

Рыба, запеченная в томатном соусе

1 кг рыбы, 2 ч. л. соли, ⅔ ч. л. перца, 1 большая луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 150 г томатного соуса, 1 ч. л. тертого чеснока, сок одного лимона, 1 ст. ложки воды.

Нарежьте лук и обжарьте его в масле. Томатный соус смешайте с петрушкой и чесноком, а воду с лимонным соком. Смажьте глубокую сковороду или форму для запекания, положите в нее рыбу, посолите, поперчите. Сверху положите обжаренный лук (вместе с маслом, в котором он жарился), влейте томатный соус и воду, закройте крышкой и запекайте рыбу в духовке на сильном огне 30 минут. Затем снимите крышку и оставьте сковороду в духовке на среднем огне еще на 20 минут. Выложите рыбу на блюдо, украсьте петрушкой и ломтиками лимона.

Кугл рыбный

2 ст. ложки масла, ½ стакана лука, нарезанного кольцами, 4 стакана картофеля, нарезанного соломкой, 3 стакана отварной или консервированной рыбы, 1,5 ч. л. соли, ½ ч. л. перца, 2 яйца, 1,5 стакана нежирных сливок.

Растопите в сковороде масло и обжарьте в нем лук. Смажьте сотейник или форму для запекания и положите в нее слоями картофель, рыбу и лук (первый и последний слой из картофеля). Каждый слой картофеля посыпьте солью и перцем. Сбейте яйца со сливками и частью соли и залейте ими уложенные слои. Запекайте в духовке на среднем огне 45 минут.

Чолнт-фиш

600 г рыбы (лещ), 1 стакан мелко рубленого лука, 1 стакан мелко нарезанной моркови, ¾ стакана мелко нарезанной свеклы, 3 ст. ложки масла растительного, 2 ч. л. соли.

На дно сотейника положите часть моркови и свеклы, затем рыбу кусками, если она крупная, или целиком, если мелкая. Сверху покройте рыбу слоем оставшейся моркови и свеклы, добавьте перец, соль, слегка обжаренный лук. Залейте водой так, чтобы она все только покрыла, прикройте крышкой и на 2–2,5 часа поставьте в духовку.

Рыба по-восточному

1,4 кг рыбы, 100 г масла, 30 г чеснока, 150 г томатной пасты, 100 г лимонов, соль, сахар, черный перец, острый красный перец.

Почистить рыбу, натереть солью и перцами. Сбрызнуть соком выжатого лимона. Жарить в масле, добавить все остальные ингредиенты. Добавить воды и кипятить 20 мин. Подавать в холодном или горячем виде.

Рагу из рыбы с шампиньонами и брокколи

500 г рыбного филе трески и судака, 500 г брокколи, 200 г шампиньонов, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г сметаны, 1 пучок укропа, перец черный.

Для рагу подходит рыба с низким содержанием жира: треска, судак, Можно несколько видов. Подготовить овощи. Брокколи разобрать на небольшие соцветия, стебли нарезать кружками толщиной 2 см и в подсоленную воду опустить на 3 мин., затем переложить шумовкой в посуду с холодной водой, через 2 мин. откинуть на дуршлаг, дать стечь всей воде. Отвар из-под брокколи сохранить. Шампиньоны разрезать на четвертинки, сбрызнуть 1 ст. ложкой лимонного сока. Лук нарезать тонкими полукольцами. Рыбное филе промыть, обсушить бумажными салфетками, нарезать небольшими кусочками шириной 22,5 см, сбрызнуть оставшимся лимонным соком. В глубокой сковороде растопить сливочное масло, 3 мин. обжаривать грибы. Добавить лук и готовить еще 4 мин. Влить 100 мл отвара из-под брокколи, добавить сметану. Положить в сковороду брокколи, посолить, поперчить. В середину сковороды аккуратно выложить кусочки рыбы. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и готовить 7 мин. до снятия с огня. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанным укропом, украсить кружками лимона.

Все то же самое можно сделать с ананасом, Это вкусно и пикантно.

Филе тунца на гриле с соусом

800 г сырого тунца, 150 г спаржи, 150 г зеленой стручковой фасоли, 150 г кольраби, 2 сладких болгарских перца, 1 лимон, 2 ст. ложки оливкового масла, 3 средних помидора, 2 зубчика чеснока, 40 г каперсов, 100 г оливок, по веточке свежего орегано и розмарина, 1 ст. ложка оливкового масла.

Тунец нарезать крупным бруском. Обжарить в 1 ст. ложке оливкового масла до золотистого цвета в течение 3 мин. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Перец и кольраби нарезать соломкой, затем вместе с фасолью и спаржей обжаривать на оливковом масле не более 2 мин. Овощи выложить горкой в тарелку, сверху положить тунец.

Приготовить соус: помидоры очистить от кожицы и семян, измельчить и пассировать на оливковом масле с добавлением мелко рубленого чеснока, зелени орегано и розмарина. Перед тем, как снять с огня, добавить каперсы и мелко нарезанные оливки. Перемешать. Полить соусом готовое блюдо.

Рыба консервированная

Сайра, тунец, лосось, бычки – вспомогательный форшмак.

Трудно поверить, что из каждой баночки можно приготовить четыре полных селедочницы пикантного форшмака и не менее вкусного, чем из селедки. Откройте баночку и выложите в стеклянный салатник, разомните вилкой вместе со всем содержимым. Разрежьте 2 луковицы продольно и очень тонко, прозрачно нашинкуйте и добавьте в рыбный фарш. 2 яблока, желательно зеленых и лучше всего антоновских, натрите на терке, кожицу выбросьте. 2 крутых яйца разомните вилкой и перемешайте с тонко нарезанным укропом. 1 маленький лимон или половинку крупного нарежьте тонкими кружками (как в чай) и затем мельчайшими кубиками (с кожурой!). Все перемешайте с рыбным фаршем. В хорошо взбитый фарш налейте заправку: полстакана остывшего чая, 1 ч. л. горчицы или хрена, 2 ч. л сахара (или тертой черной смородины). Перемешайте фарш и положите майонез, примерно 50 граммов. Состав должен быть по типу рубленой селедки. Переложив в селедочницу, примните сверху вилкой и посыпьте зеленым луком, а вокруг венок из зеленого огурца или редиски, или вперемешку. У нас это блюдо не солили, потому что соль вредна. Но можно посыпать сверху тертым сыром.

Холодные закуски

Холодец (студень)

1 кг телячьих ног, 300 г голени телятины, 1 луковица, 3 моркови, 3 лавровых листа, 5 горошин перца, 2 стебля сельдерея, 5 зубчиков чеснока, вода, соль, рубленая петрушка, ⅓ стакана уксуса.

Варите ноги, овощи, лавровый лист, перец горошком, специи, чеснок в воде (только чтобы прикрыть) в течение 4 часов на слабом огне. Снимайте накипь, посолите по вкусу, добавьте петрушку. Процедите бульон, отставьте в сторону. Выньте ноги и морковь. Выбросите лук и специи. Порежьте мясо и морковь ломтиками. Разложите ломтики моркови на дно блюда, сверху положите мясо. Добавьте петрушку и залейте бульоном. Остудите в течение 4 часов. Снимите аккуратно жир. Подавайте с ломтиками лимона и хреном с горчицей.

Винегрет с сельдью

1 свекла, 2 картофелины, 1 морковь, 2 филе сельди, 1 баночка зеленого горошка, майонез.

Все овощи отварить, почистить, нарезать кубиками. Сельдь нарезать кубиками, добавить зеленый горошек. Все смешать заправить майонезом.

Сациви

Курица 1,5 кг, очищенные грецкие орехи 750 г, лук – 400–500 г, чеснок 2–3 зубчика, хмели-сунели 1 ч. л., красный молотый перец 1 ч. л., шафран 0,5 ч. л., гвоздика 2 бутончика, корица на кончике ножа, соль, белый винный уксус 1 ст. ложка.

Курицу вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить до готовности, периодически снимая пену. Готовую курицу вытащить (бульон процедить и сохранить).

Приготовить соус: лук очистить и очень мелко порезать. Чеснок очистить и очень мелко порубить. Потушить лук. Грецкие орехи измельчить в комбайне. В молотые орехи добавить хмели-сунели, шафран, корицу, толченую гвоздику, красный молотый перец, измельченный чеснок и соль – ореховую массу хорошо перемешать со специями. В ореховую массу добавить обжаренный лук. Постепенно, небольшими порциями, вливать горячий бульон. Сациви поставить на огонь и довести до кипения, влить винный уксус. Залить куски курицы соусом, дать остыть и убрать в холодильник до полного охлаждения.

Жюльен

Грибы свежие 100 г, репчатый лук 2 шт., мука 1 ч. л., сливочное масло 2–3 ст. ложки, сливки (20% жирности) 50 мл, сыр 50 г; соль, перец черный молотый – по вкусу.

Грибы тонко нашинковать. Лук мелко порезать. Лук и грибы смешать, поперчить, подсолить и обжарить, предварительно растопив на сковороде сливочное масло. В самом конце обжаривания, добавьте чайную ложку муки. Подготовленные грибы разложить по порционным жюльенницам и залить сливками. Сыр натереть на крупной терке и разложить его по жульенницам поверх грибов со сливками. Духовку нагреть примерно до 150 градусов и запекать жульен до образования золотистой корочки. Жюльен подается горячим.

Селедка в майонезе

1,6 кг селедки, 500 г майонеза, 300 г яблок или апельсинов, 300 г лука, 300 г соленых огурцов, сахар, соль, черный перец.

Вымыть селедку, отрезать голову, хвост и плавники. Вынуть кости. Порезать на кусочки. Яблоки или апельсины, соленые огурцы, лук нарезать кубиками, и все это перемешать с селедкой, добавив немного майонеза. Добавить соль, сахар и перец по вкусу. Кусочки селедки смазать майонезом.

Маринованная селедка

2–3 селедки, разделанные на филе, 1 головка репчатого лука, сок ½ лимона, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки сахара, 10–15 горошин черного перца, 10–15 горошин душистого перца, ½ ч. л. зерен горчицы, 3 лавровых листа, соль.

Замочите селедку в холодной воде на 5 минут, затем слейте воду. Вновь залейте селедку водой и оставьте на 2–3 часа. Воду слейте. Затем еще раз залейте селедку водой и оставьте на всю ночь. Тщательно промойте селедку под проточной холодной водой. Нарежьте селедку на мелкие куски. Положите их в стеклянную пиалу или в неглубокую миску. Посыпьте селедку репчатым луком, затем добавьте лимонный сок, уксус, сахар, горошины черного и душистого перца, зерна горчицы, лавровый лист и соль. Залейте селедку водой. Закройте миску и поставьте в холодильник на 2 дня.

Супы

Индюшиный бульон

В нашей семье – это самая главная еда, если, не дай Б-г, кто-нибудь не совсем здоров, индюшиный бульон – самое полезное кушанье, в нем гораздо больше полезных ингредиентов, чем в курином и по вкусу он несравненно изысканнее.

Большие мясистые крылья индюшки, шея-горлышко, лапки (если они есть), пупок, сердечко, одна нога. 1 луковица, 2 красные морковки, пучок петрушки с корнями, пучок укропа с корешками. На дно кастрюли кладут индюшиные части и обильно заливают холодной водой. Через 20 минут кипения на среднем огне кладут луковицу, морковку (продольно разрезанную на четыре части) и опускают на ниточке метелки петрушки и укропа. Варить еще 30 минут на маленьком огне, постоянно снимая накипь. Затем вынуть метелки трав и лук, и отжать, вылив сок обратно в бульон. После этого посолить по вкусу: чем меньше, тем полезнее, и насыпать столовую ложку сахарного песка. Варить еще минут десять. Бульон готов. Желательно его процеживать, чтобы он был прозрачный. У нас, как правило, индюшиный бульон пили из чашек, без столовых ложек, сопровождая хрустом хлебных сухариков или мацы. Молотый перец обычно стоял на столе для желающих взрослых.

Бульон куриный

1 курица, куриные лапки, гребешок петуха, горлышко, пупок, 2 луковицы, 1 ст. ложка соли, 3–4 моркови, чуть-чуть сахару.

Положите курицу, лапки (они придают крепкий вкус бульону, чем их больше, тем крепче вкусовой букет бульона) в кастрюлю и залейте холодной водой, закрыв курицу, и доведите до кипения. После 5 минут кипения слейте всю воду, положите курицу в кастрюлю и снова залейте водой. После кипения 10 минутного аккуратно снимите пену и положите луковицы целиком и морковку, разрезанную продольно пополам, и варите на медленном огне час – полтора иногда два часа. Зависит от возраста курицы. После часового кипения положите немного сахара и черный перец-горошек. Не забудьте через час кипения отжать луковицы и выбросить кожуру от них.

Бульон должен быть прозрачный, если плавают лохмотья надо его процедить. Подавать вкуснее всего в чашечках.

Бульон мясной

1,4 кг говядины (лучше грудинки), говяжьи кости, 4 литра воды, 1 луковица, 1 ст. ложка соли, коренья (петрушка, сельдерей), 1 морковь, 1 лавровый лист, ¼ ч. л. черного перца (зерен).

Положите мясо и кости в холодную воду, доведите до кипения и снимите пену, положите остальные продукты и варите на слабом огне, пока мясо не станет мягким; чтобы бульон был более прозрачным, можно процедить его через двойной слой марли.

Советы и запреты бабушки Фанни

Это вкусное блюдо – мясной бульон, но в нашей семье его не употребляли. В редких случаях на базе мясного бульона готовили фасолевый суп, щавелевый или кукурузный. Но детям давать не разрешалось. В нем много холестерина, который трудно выводится из организма. А для пожилых людей мясной бульон большая нагрузка на сосуды мозга. Возможно, это было связано и с тем, что кошерное мясо редко удавалось достать и использовать его на вредный суп, который дети вдобавок еще и не любили, казалось нерациональным.

Уха из семги

1 голова и тело семги с костями, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, соль, перец горошком.

Голову и рыбу промыть, залить холодной водой, варить до готовности, затем вытащить очистить мясо от костей, добавить в бульон. Лук и морковь обжарить, картофель нарезать кубиками. Все добавить в бульон и варить до готовности, посолить, добавить сок лимона и несколько черных маслин.

Иногда для ухи из семги имеет смысл куски рыбы вначале слегка обжарить. Это придаст вкусу ухи особый аромат и более стойкий вкус. Стойкий вкус надо взять на пробу – это невозможно описать.

Дедушкины уроки

Наши канавинские обожали ловить рыбу. Я ходила на рыбалку с мамой и с Дедуликом. А Бабуленька приносила нам перекусить прямо на реку и помогала готовить уху на костре. А папа разжигал костер. В казанок прежде всего складывали головы, предварительно выкинув рыбьи глаза. Потом мелкую рыбешку, а потом крупные куски выловленной рыбы. Заливали водой, и все это кипело, как мне казалось, нескончаемо. В казанок кидали лаврушку, черный перец, одну луковицу, пару морковок целиком и пару картошин тоже целиком. Помню, как Бабуленька говорила: «Ну, почти выкипела!» и тогда вновь доливали воду. Как только она закипала, бросали перловку. Крупы брали немного, уха всегда была наваристая, но не густая. До сих пор, когда варю уху, всегда пробую, чтобы добиться того берегового вкуса. Рыба разная и потому варится по-разному. Но более всего вот ту уху, напоминает сегодня уха с примесью осетровых голов. Именно с ухой связаны воспоминания первого соприкосновения с глотком водки в ложке из-под ухи. Но это после совершеннолетия, девочке после 12 лет, мальчику после 13. Нас с детства приучали к высочайшей культуре потребления спиртных напитков. И никогда ни у кого не возникало потом проблем.

Суп фасолевый с картофелем

600 г фасоли, 400 г картофеля, 4 морковки, корешок петрушки, 1 луковица, 4 ч. л. топленого масла, 2 ч. л. соли, перец.

Замочите фасоль в холодной воде на несколько часов или на ночь. Слейте воду, залейте заново и варите пару часов, положите поджаренный на сковородке мелко нарезанный лучок, картофель и коренья, поперчите и варите долго до полной готовности фасоли. Посолите только за 10 минут до полной готовности – тогда фасоль будет мягкая, а суп наваристый.

Суп щавелевый – холодные зеленые щи

2 кг щавеля промыть и нарезать вместе со стеблями. Листья хрена пару лопастей нарезать. Все залить холодной кипяченой водой и поставить варить на час. После кипения перевести на маленький огонь. Вылить отвар на дуршлаг или сито. Деревянной ложкой растереть в кашицу щавелевую массу. Полить уксусом, посыпать солью и тщательно перемешать. Отвар поставить на огонь и когда закипит, закинуть протертую кашицу. Отварить молодой картофель и отвар смешать с щавелевым отваром. Соединенный суп варить около часа и остудить. Иногда можно добавить полстакана молока при варке щавеля, если не предполагается во время обеда подавать мясо в этот день. Так же как и свекольник, холодный щавелёк заправляют мелко нарезанным огурцом, зеленым луком, укропом, петрушкой, кинзой, сметаной. И едят с вареным картофелем и крутым яйцом.

Борщ, борщок – вечная еда

Спорят или уже и не спорят, толком неизвестно: борщ – национальная еда украинская или еврейская, или польская. От борща не отказывается ни один народ в мире. Стоит только один разок попробовать. Споры о том, кому принадлежит заслуга изобретения борща, идут по сей день. Украинцы считают борщ своим национальным блюдом. То же думают и поляки, и литовцы, и румыны. У каждого народа свои тонкости и особенности приготовления этого блюда. Четких канонов нет. Некоторые лингвисты считают, что слово «борщ» происходит от растения борщевник. Традиционный компонент основных блюд крестьян. В Польше «Борщак» появился в XVIII веке. На Украине борщ известен с XIV–XV веков. И 5000 лет своего существования евреи справедливо, или несправедливо, полагают, что принцип приготовления борща – гордость еврейского народа. В детстве мне всегда казалось, что борщ – это сваренная гора красных овощей с ворохом капусты. И единственный суп, который разрешалось кушать несколько дней. И самое вкусное – это то, что остается на дне кастрюли.

Борщ

Говяжьи ребрышки 500 г или кусок говядины с косточкой, или и то и другое, морковь 2 шт., свекла 5 шт., лук репчатый 1 шт., томатная паста 2 ст. ложки, капуста свежая 1/6 маленького кочана, картофель 3 шт., лавровый лист 1 шт., масло оливковое, чеснок 2 зубчика, зелень петрушки, укропа, соль, черный перец – по вкусу; винный уксус 1 ст. ложка.

Мясо промыть, порубить (по 2–3 косточки), залить холодной водой, посолить и варить до тех пор, пока мясо не начнет легко отделяться от костей (примерно 2 часа). Нарезанную соломкой морковь пассировать отдельно на масле. Свеклу нарезать тонкой соломкой и пассировать не менее 10 минут. Постепенно добавьте ложку уксуса. После того, как зажарка будет готова, переложите ее в бульон. Добавьте томатную пасту. Картофель нарежьте соломкой очень тонкой и добавьте в борщ. Приправьте лавровым листом и перцем. Через 5 минут добавьте в кастрюлю с борщом пассированную морковь. Капусту тонко порежьте и переложите в борщ. Затем приготовьте заправку: мелко нарезанный лук и чеснок в сыром виде и зажаренные в масле в равных пропорциях, перемешайте и добавьте в борщ. Борщ надо долго варить до готовности, до появления аромата борщом в воздухе.

Бабушкины секреты

Когда борщок весь в кастрюле и томится, надо положить тонко нарезанные антоновские яблоки, или зеленый недозрелый крыжовник, или зеленый кислый виноград, или можно еще для пикантности бросить в борщ немного алычи. В борщ надо класть обязательно много помидоров, только зрелых, мясистых. Укроп с корешками надо обвязать и опустить в кастрюлю. После часа кипения, потяните веревочку укропной метелки и выбросите вываренный укроп. Сок он борщу отдал. А отварная трава не вкусная. Очень пикантный вкус борщу придает чеснок, корни петрушки, зажаренные на оливковом масле и перемешанные с горчицей, прежде чем, опустить в борщ. Не забудьте: сваренную свеклу надо вынуть, натереть на терке, побрызгать уксусом и забросить обратно в кастрюлю. На столе обязательно должна стоять сметана и нарезанный мелко укроп с петрушкой. Борщ, сваренный из молодой свеклы, должен включать и мелко нашинкованную ботву.

Борщ холодный сладкий

400 г свеклы, 400 г картофеля, 120 г сухофруктов, 3,5 ч. л. сахара, 4 ч. л. уксуса, 2 ч. л. соли, яйца, зеленый лук, сметана, перец.

Промытые сухофрукты залейте холодной водой, добавьте сахар и сварите. Нашинкованную свеклу залейте горячей водой, добавьте к свекле уксус и соль и сварите до мягкости, добавьте к свекле сваренные сухофрукты (вместе с жидкостью), нарезанный кубиками картофель и варите 20 мин. Остудите. Разлейте суп по тарелкам и при подаче добавьте рубленые крутые яйца, зеленый лук и сметану.

Борщ холодный красный – свекольник

400 г молодой свеклы с ботвой, 2 луковицы, 1,5 ч. л. сахара, 4 ч. л. уксуса, 2 ч. л. соли, огурцы, яйца, зеленый лук, сметана.

Очищенную свеклу разрежьте пополам, ботву нашинкуйте мелко, залейте горячей водой, добавьте перец и уксус и доведите до кипения; отлейте половину отвара в отдельную посуду, а в остальном доварите свеклу до готовности. Затем свеклу надо вынуть и натереть на крупной терке. Положите целиком пару луковиц и слегка посолите суп или положите щепотку тертого сыра, и варите 30–40 мин. Луковицы отжать и выбросить. Охладите, положите сахар, разлейте по тарелкам борщ и при подаче в каждую тарелку добавьте нашинкованные мелко-мелко огурцы, зеленый лук, укроп, петрушку, половинку крутого яйца и сметану.

У нас это была излюбленная еда. Всегда на стол к свекольнику ставили горячую молодую картошку и вяленую воблу. Супница со свекольником ставилась в центре стола. Заправка из нарезанной зелени и свежего огурчика тоже ставилась на стол. Разрешалось неограниченно наливать добавку. Чаще всего в летние жаркие дни – это и был обед.

Суп гороховый с копченой ногой

3 литра воды, 2 стакана дробленого гороха, 1 кг копченой говядины с косточкой, 1 ст. ложка соли, ½ ч. л. перца, 2 тертых моркови, 2 луковицы.

Замочите горох в холодной воде, слейте воду и залейте свежую, доведите до кипения и варите на слабом огне около 3-х часов, положите мясо, морковь, лук, посолите, поперчите и варите еще 2 часа (до готовности мяса). Суп должен быть густой, горох разваривается полностью до кашицы. Мясо легко отстает от кости. Тогда готовность полная. Это безумно вкусное горячее блюдо: два в одном – первое и второе.

Суп грибной

¾ стакана перловой крупы, 600 г грибов, 3 моркови, 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, соль – таков примерный регламент составляющих компонентов.

Вскипятите 4 стакана воды, добавьте перловую крупу. Уменьшите огонь, накройте и варите 30 мин. Воду слейте. Крупно порежьте грибы. Нарежьте морковь. В глубокой сковороде разогрейте оливковое масло, добавьте лук, обжаривайте 8-10 минут, время от времени помешивая. Прибавьте огонь, добавьте нарезанные грибы и готовьте, помешивая 10–12 минут, пока вся жидкость не выпарится и грибы слегка не зарумянятся. Положите морковь и зажарку в отвар из перловой крупы.

Варить грибной суп надо долго, пока не запахнет готовым супом. Первые раз двадцать надо пробовать – только так определите готовность. Еще зависит от вида грибов. Белые, подберезовики варятся в супе быстро. Подосиновики и моховики дольше. Лисички и опята варятся очень долго. А из других грибов не стоит варить суп.

Грибы любимая еда в нашей семье. И мы всегда знали, что если набрали грибов, то у нас праздник. Грибы будут на обед, на ужин и уж те более на завтрак – яичница с грибами и помидорами. Паштет из грибов с луком, блинчики с грибами, суп грибной, жареные грибы с вареной картошкой, жареная картошка с грибами. Пироги и блинчики с грибами, макароны с грибами, спагетти с грибами. Грибы соленые и грибы маринованные. Все лето мы готовы были есть грибы, нам никогда не надоедало. Зимой мы скучали, когда сушеные грибы заканчивались.

Только теперь я понимаю, как правильно нас кормили. Летом мы только в выходные иногда кушали мясо или рыбу, или курицу. Это происходило, когда добирались до нас редкие гости.

Бабье лето

ИРИНА СТРЯПНЯ – так называл папа грибную кухню нашей мамы. На плите всегда стояли две сковородки. На одной запаренные кипятком до покрытия на полпальца варились грибы. На другой – кипело растительное масло, в которое кидались толстые громадные кругляки лука. Пока лук жарился, грибы кипели. Если грибов было много, то мама сливала отвар, откидывала их на дуршлаг стекать и, объединив с луком, жарила до готовности. И только, когда грибы готовы, подсаливала. Но если грибов было мало, то сначала картофель, нарезанный тончайшей соломкой, жарился в луке, а потом туда добавлялись грибы. Сметану клали только перед самой подачей. Мы обожали мамины грибы. Собирать их, всегда было и по сей день есть, для членов нашей семьи самое любимое занятие. За обедом и ужином на стол ставили огурцы, помидоры, стручки зеленого лука (которые мы вслед за папой окунали в солонку), редиску, репу, свежую кочанную капусту и очищенную морковку. Еще мы любили, когда созревал зеленый горошек – его стручки тоже были на нашем столе. Хлеб и белый, и черный. Но его съедали немного, только с грибным супом. Никаких салатов, когда появлялись грибы, не делали. Даже наши любимые котлеты отсутствовали в рационе питания. Пили чай, молоко, кефир, ряженку, ели сметану и мороженое. Иногда мама пекла кислые дрожжевые блины и заворачивала в них мелко зажаренные грибы. Мы ели их обеими руками без ножа и вилки. От этого они казались особенно вкусными. Пироги с грибами пекла и приносила вечером бабуленька. Мама хохотала, что вместо творога в ватрушку напихивали грибную начинку. Похоже, так и было.

Суп картофельный с молоком

3 ст. ложки масла, 1 луковица, нарезанная кубиками, 3 картофелины, нарезанные кубиками, 1 натертая морковь, 3 стакана воды, 2 ч. л. соли, ½ ч. л. перца, 1 ч. л. семян тмина (по желанию), 2 ст. ложки манной крупы, 3 стакана молока, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, сметана.

Растопите масло в кастрюле и обжарьте в нем лук. Положите туда картофель, морковь, соль, перец и тмин и залейте все водой, доведите до кипения и, постоянно помешивая, всыпьте манную крупу. Варите суп на малом огне 20 минут. Добавьте молоко, петрушку и доведите до кипения. На столе заправьте суп сметаной.

Суп гречишный

2 стакана гречневой крупы обжарить на сковороде. Переложить в кастрюлю и залить 4 стаканами кипятка. Варить до исчезновения воды. В тарелку положить 2–3 ст. ложки гречневой каши и залить теплым молоком.

Щепотку соли и грамушку сахарного песочка. Любимый суп наших мужчин. Что они в нем находят?

Суп-пюре овощной

3 картофелины, 1 цветная капуста, 1 брокколи, 1 морковь, 1 луковица, 2 кабачка, тыква.

Обжарить лук, морковь, капусту. В воду положить картофель, нарезанный кубиками, кабачки, тыкву, брокколи и зажарку. Варить до полной готовности, посолить. Размельчить в блендере. При подаче добавить сметану и тертый сыр.

Овощная толкушка для маленьких

У нас, помню, была такая колотушка и ею до одури мяли эти отваренные овощи. Овощное пюре – это ежедневная еда наших детей от полугода до пяти. И не дай Б-г, если какая-то составляющая отсутствует. Выглядело это так: картошка, морковка, петрушка и лук, свекла, капуста, кабачок, баклажан, болгарский сладкий перец, яйцо крутое, помидор. Все по штуке после тщательной обработки и чистки заливалось крутым кипятком. Затем простой 10 минут и кипятить. Как только закипело, включаем секундомер на 40 минут, ни больше, ни меньше. Яйцо варилось отдельно. Помидор не варился, а разминался вилкой до пюреобразной массы и в него растирали вилочкой яйцо. Колотушкой превращали в единую массу все, что сварилось. Надо было постараться так перемешать, чтобы это превратилось в **пюре. Вы понимаете, что такое пюре должно быть нежным и однородным, как будто картофельное.** Тянулось время, и масса становилась единородной, все быстрей и быстрей. Навык появлялся. Попробуйте на вкус – это гадость безвкусная с примесью легкой горечи от смеси овощей. И тут продолжение: две малюсенькие детские ложечки (которыми первые капельки сока новорожденным давали) только что выжатого лимона, две ложки апельсинового сока. Свежее, только что натертое яблочко, и в него чуть-чуть сахарку. Не солили никогда, ни грамма. Но как же это вкусно! Всегда немного оставалось, думается это специально. Взрослым за особые заслуги давали доесть, потому что детям завтра приготовят свежее пюре.

Бабушкины запреты

Детям вчерашнее нельзя. И вообще нельзя есть вчерашнюю еду. Это вредно для всех. Вред непоправимый, и даже влияет на нервную систему. Исключение составляет – борщ (лучше всего его готовить с вечера, чтобы настоялся), русские щи (томить их надо четыре часа и потом шесть часов настаивать), оладушки, заветренные с вечера, можно утром пожевать – это невкусно – много не съедят. Грибной суп из добрых грибов. Цимус можно кушать два дня, если он только из морковки. На третий день Цимус? Б-же сохрани! Единственное, что можно приготовить на несколько дней, – это сырники. Если творог не качественный, то они зазеленеют. Бабуленька при этом без удержу хохотала. И мы так и не поняли насчет сырников – это была шутка на засыпку и их тоже нельзя вчерашние, или все-таки можно? Но еду в нашем доме готовили каждый день и понемногу, чтобы не надо было выбрасывать. И до сего дня все запреты выдерживаются неукоснительно. Так уж повелось.

Суп с ячменем

2 стакана бобов (фасоли), 900 г мяса, 3 л воды, ¼ стакана зерен ячменя, 2 луковицы, нарезанные кубиками, 2 ч. л. соли, ½ ч. л. перца, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки.

Замочите бобы на ночь, залейте мясо холодной водой, доведите до кипения и варите на малом огне 45 минут. Добавьте ячмень, лук, бобы и варите на слабом огне еще полтора часа. Посолите, поперчите и варите еще 10 минут. Суп готов, если мясо и бобы мягкие.

Суп картофельный с климпн (галушками)

6 стаканов бульона, 2 картофелины, нарезанные кубиками, 1 стакан муки пшеничной, 1 яйцо, перец, соль, ¾ стакана воды.

Картофель варят в бульоне 20 минут, затем кладут галушки. Для галушек в кипящую подсоленную воду всыпьте при непрерывном помешивании муку, 5 минут проваривайте, снимите с огня, дайте слегка остыть. Прибавьте яйцо, хорошо размешайте. Готовое тесто должно быть желтым и тягучим. Раскатайте тесто слоем 0,5 см и нарежьте небольшими кусочками. Галушки варятся в супе при слабом кипении, пока не всплывут.

Суп молочный с климпн (галушками)

6 стаканов молока, 2 ч. л. сахара, 1 стакан муки пшеничной, 1 яйцо, соль.

Галушки (см. «Суп картофельный с климпн») опустите в кипящее молоко, добавьте соль, сахар и варите, пока галушки не всплывут.

Пыцье

2 кг говяжьих ног, 2 луковицы, 1 морковь, 3 дольки чеснока, 2 яйца, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока, соль, перец, лавровый лист, булка для сухарей, 3 л воды.

Говяжьи ноги на 2 часа положите в холодную воду, затем тщательно выскоблите и промойте, разрубите поперек, залейте холодной водой и варите 7–8 часов. За 2 часа до окончания варки добавьте лук, морковь, нарезанную на 4 части, лавровый лист, соль и перец. Бульон процедите, кости удалите, мясо мелко разрубите и вновь соедините с бульоном, добавьте сахар, лимонный сок (можно лимонную кислоту) и дайте вскипеть, а затем заправьте взбитыми яйцами. Приготовленные из булки сухари натрите чесноком. Подавайте пыцье в горячем виде и к нему отдельно сухари.

Пыцье можно приготовить также из куриных потрохов.

Холодное по-московски и канавински

Это наверное не очень хорошо так врезаться в рецептуру моих соавторов. Но не могу не отметить, что вкуса этого блюда **ПЫЩЬЕ** я даже не знаю и мои дети тоже. Из такого рода блюд нам разрешалось есть только холодец куриный и говяжий. Это была песня.

Холодец-студень – мясной

За это блюда в традиции еврейской кухни стоит браться только если есть натуральные составляющие, не те, которые привнесли потом, искусственным путем пытаясь повторить первозданное библейское кушанье.

Бабушкины запреты

В холодное нельзя класть мясо, студень не должен пахнуть мясным бульоном, нельзя использовать желатин. Это очень вкусная еда, но приготовить её можно только, если у тебя есть: бульонки говяжьи, ножки, хвосты, голова. В наше время хвосты и голова – это почти не реально. Можно только ноги.

Опали. Вымой с мылом. Распили и положи в большую кастрюлю. Залей холодной водой. Положи три луковицы большие и не дай им развариться: вынь, отожми и выброси. Кипяти не менее 4-х часов. Через четыре часа положи перец черный горошком, лавровый лист щедро положи, морковку не менее пяти штук. И соль в последнюю очередь. После этого дай остынуть, но не застынуть. Как только сможешь, вытаскивай бульонки и снимай рукой все хрящи и все, что отстает от костей. Кости должны остаться голые. Потом выковырни из костей мозг. Все, что ты вытащила из кастрюли, шинкуй ножом. И выложи на блюдо. Сверху посыпь мелко нарезанным чесноком. Или положи тонко нарезанный лимон с кожурой. Можно одно блюдо с чесноком, другое с лимоном. Теперь процеди бульон. Выброси лаврушку, а остатки гущи поруби ножом и выложи на блюдо. Теперь бери половник и медленно заливай. Чем больше бульона, тем больше студня, и тем он вкуснее. Дай постоять блюдам часок, когда появится пленка (это значит, застывает), можешь переставить в холодильник. Помни: никогда не добавляй мясо. Это уже другое и очень вредное блюдо. Если правильно сварила, все само застынет. Будет очень вкусно, сытно и полезно. Горчица и хрен – это все что нужно, чтобы блюда с холодцом быстро опустели. Ты должна успеть сама попробовать.

Холодец-студень – куриный

Сказки все это, что куриный холодец надо варить из старой курицы. Это заблуждение. Молодые цыплятки даже лучше. Дело в том, что из курицы и даже из петуха его сварить нельзя (это будет просто жирный застывший куриный бульон – холестериновая масса), желатин тоже использовать нельзя. Чтобы сделать куриный студень, нужны: лапки, шейки, гребешки, крылышки, горлышки с кожей.

Варят и головы. Достаточно если есть штук десять лапок, и десять крылышек.

Помыть, сложить, плотно прижав друг к другу. Допустимо положить пару полочек куриных ножек. Лучше всего варить в длинном судке, а не в кастрюле. Сложить куриные конечности, посыпать их красным перцем и солью. Положить лавровый лист, морковь и залить холодной водой. Варить часа 3–4. Ничего не трогать, а просто поставить охлаждать. Нарезать крутое яйцо и бросить веточки петрушки. Студень готов. Он быстро застынет, переедет в холодильник. И будет резаться лопаткой перед подачей легко и аппетитно. Обычно к такому студню подают горчичный или соевый соус. Не знаю почему, но в куриный холодец у нас не добавляли чеснок.

Птица

Фирменное блюдо – фаршированная шейка гуся
Гефилте гезеле

Равно как гусиных шеек, столько же сколько в популяции гусынь, сколько хозяек – столько рецептов фаршировок гусиных шеек. Любительницы еще и куриные тоже фаршируют. Ну что Вам сказать? Что я знаю только один рецепт, что вкуснее, чем шейки в нашем доме, я не ела нигде – это будет правда. Помню, однажды готовила шейку, и моя невестка, которая очень любила это блюдо, чуть было не съела всю начинку в сыром виде. Она и правда сырая тоже должна быть очень вкусная, да и вовсе не сырая.

Бабушкины секреты и советы

Браться за шейку, только если есть утка или гусь. Еще лучше, если два гуся или две утки. Тогда есть за что страдать. Прежде всего, проверь, есть ли жир в утке (гусе). Если есть, вырежи и мелко-мелко нарежь. Теперь столько же нарежь сырого репчатого лука и перемешай ножом с гусиным салом. Без этого шейка не зафаршируется. Теперь примерно в четыре раза по объему этого фарша насыпь муки и много соли. И поруби все вместе ножом. Еще муку надо обжарить на оливковом или кукурузном масле. Немного масла и все время мешать её на сковородке. Теперь смешай массу на доске: гусиный жир с сырым луком и с обжаренной мукой. Две луковицы, нарезанные очень мелко и тонко, зажарить до золотистого цвета. На сковородку переложить массу с доски: все замесить вместе. Добавьте муки, если масса очень жирная или жидкая. Она должна стать густая как тесто. Сковородку нужно поставить на маленький огонь и подогревать понемногу, пока не замесится тесто для начинки шейки. Оно должно стать как мучное и очень вкусное пюре. В зашитый белыми нитками рукав из гусиной кожи набиваем это пюре. Повторим состав: лук сырой с мукой, гусиным салом, рубленный на деревянной доске, лук жареный, перемешанный с жареной мукой. И все перемешать. Набитый рукав надо зашить тщательно. И положить в кипящую воду. (Можно в бульон, но тогда жирное блюдо получится). Шейка скоро всплывет, её надо вертеть и варить около часа, не больше.

А дальше делали только в нашей семье: сваренную шейку остужали, обволакивали еще раз в муке и обжаривали со всех сторон, На блюде она лежала блестящая, бронзовая, и нарезали её как торт толстыми кругляками. Наша шейка никогда не распадается. Вкус её ни с чем не сравним, это особенная еда. Честно? Это уже я придумала: от души обжаривать. Так уж получилось…

Хелзпь – фаршированная шейка

1,5 стакана просеянной муки, 4 ст. ложки тертого лука, гусиное сало, 3 ч. л. соли, 0,25 ч. л. черного перца, 1 ч. л. красного перца.

Осторожно снимите кожу с шейки гуся или 2–3 цыплят. Зашейте один конец, смешайте все продукты и фаршируйте шейку, зашейте второй конец. Шейку можно потушить вместе с птицей или сварить в бульоне. Перед подачей на стол нарежьте ломтиками.

Другой способ: вместо тертого лука положите мелко рубленый лук, и вместо птичьего сала – сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками. Только тогда это блюдо нельзя подавать одновременно с птицей и мясом.

Курица фаршированная

Курица – около 1,2 кг, 2–3 ломтика булки, 1–2 дольки чеснока, 2 яйца, 2 ст. ложки куриного жира, 1,2 кг картофеля, 2 ч. л. соли, перец.

Аккуратно снимите с курицы кожу, стараясь не портить ее, отделите мясо от костей, пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанный жир, толченый чеснок и яйца, соль, Все тщательно смешайте, переложите фарш на кожу курицы, а посредине положите нарезанные ломтиками крутые яйца. Кожу стяните и зашейте, заверните курицу в ошпаренную салфетку или марлю (концы ее свяжите), залейте горячей водой и варите до готовности. Вареную курицу слегка остудите под легким прессом, снимите нитки и нарежьте на куски.

Из куриных костей сварите бульон, процедите его. Картофель поджарьте на курином сале. На тарелку положите картофель, курицу и залейте бульоном. Поставьте в холодное место застывать.

Курица, фаршированная картофелем

2 стакана размятой вареной картошки, 2 ст. ложки куриного сала, ½ стакана рубленого обжаренного лука, 3 ч. л. соли, ½ ч. л. перца, курица (2–2,3 кг), ½ ч. л. тертого чеснока, ½ стакана кипятка.

Смешайте картофель с растопленным салом, луком, одной чайной ложкой соли, ¼ ч. л. перца, фаршируйте курицу этой смесью и зашейте отверстие. Натрите курицу чесноком и оставшейся солью и перцем, жарьте курицу на сильном огне в духовке около 45 минут, пока она не зарумянится, затем уменьшите огонь, подлейте на сковороду кипяток и жарьте до готовности (около 1,5 часа), изредка поливая курицу образовавшимся соком.

Утка, фаршированная черносливом и яблоками

Утка (около 3 кг), 3 ч. л. соли, ¾ ч. л. черного перца, ½ ч. л. тертого чеснока, ¾ стакана лука, нарезанного кольцами, 0,5 кг свежих грибов (или 150 г сухих), 4 стакана утиного сала, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 яйца, 1 ч. л. красного перца.

Яблоки, резанные на четыре части, и чернослив, ошпаренный кипятком. Яблоки и чернослив столько, сколько в утку влезет. Натрите утку изнутри и снаружи двумя чайными ложками соли, ½ ч. л. черного перца, красным перцем и чесноком. Потроха пропустите через мясорубку, обжарьте в жире лук и мелко порубленные грибы, добавьте измельченные потроха и жарьте еще 5 минут. Снимите с огня, добавьте петрушку, взбитые яйца и оставшиеся соль и перец, осторожно перемешайте и этой смесью зафаршируйте утку яблоками и черносливом. Отверстие зашейте, положите утку в гусятницу и жарьте в духовке на среднем огне 2,5 часа до полной готовности. На блюдо можно положить отдельно целиком запеченные яблоки. Мы всегда одинаково вытаскивали яблоки и снаружи и изнутри.

Котлета куриная

1 курица, 1 луковица, 3 кусочка белого хлеба (на Пейсах заменить мацовой мукой), 2 яйца, масло оливковое для жарки, соль перец.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом, добавить соль, перец. Белок отделить от желтка, белок взбить, все соединить с фаршем, пожарить котлеты.

Шницель

2 куриные грудки, соль, перец, 1 яйцо, сухарики панировочные (на Пейсах заменить мацовой мукой), масло оливковое для жарки.

Грудку разрезать на тонкие шницели. Яйцо взбить с солью и перцем, в этой смеси обмакнуть грудки, вытащить на дощечку, посыпать сухарями. Обжарить с двух сторон до готовности.

Жаркое из курятины

Картофель 1 кг, морковь 0,5 кг, лук репчатый 0,5 кг, перец болгарский, 1 курица, соль, перец.

Сначала мясо режется на кусочки, тушится 2–2,5 часа, а потом добавить всё остальное. 40 минут на огне томить.

Медово-лимонные куриные ножки

Ножки куриные 18 штук, лимоны 2 штуки, чеснок 8 зубчиков, мед 8 столовых ложек.

Разогрейте духовку до 200 градусов. Ножки выложите на противень и посыпьте солью. Жарьте 30 минут. Смешайте лимонный сок с чесноком и медом и полейте ножки. Жарьте еще 10 минут. Подавайте с дольками лимона.

Дети любят до безумия эти сладкие ножки и едят их с кетчупом!

Курица с имбирем и кешью

Масло растительное 1,5 ст. ложки, лук зеленый 8 стеблей, чеснок 3 зубчика, корень имбиря 1 кусок, грудка куриная 2 штуки, перец красный свежий 2 штуки, зеленый горошек стручковый 150 г, кешью 100 г, соус соевый 2 ст. ложки, масло кунжутное 1,5 ч. ложки.

В сковороде разогрейте растительное масло и добавьте нарезанный зеленый лук, чеснок и натертый имбирь, перемешивайте несколько секунд. Добавьте нарезанные на полоски грудки и жарьте до золотистой корочки. Добавьте нарезанный полосками перец, затем горошек и кешью. Жарьте 1–2 минуты.

Добавьте соевый соус и кунжутное масло. Хорошо перемешайте и подавайте с рисом или лапшой.

Курица с розовым перцем

Филе куриное 1 кг, чеснок 8 зубчиков, лук-шалот 4 головки, лимоны 2 штуки, масло оливковое 50 г, петрушка рубленая 4 ст. ложки, перец розовый 5 г.

Деревянной скалкой раскатать куриное филе, положив его между двумя листами фольги. Нарезать мясо тонкими длинными полосками и обжарить на оливковом масле вместе с мелко нарезанным луком, крупно нарубленным чесноком и розовым перцем. Через пару минут жарки плеснуть в сковороду лимонного сока, посыпать петрушкой и лимонной цедрой и жарить еще три минуты.

Курица с абрикосами

Бедра куриные 16 штук, абрикосы в собственном соку 1 стакан, лук-шалот 2 штуки, имбирь свежий ¼ стакана, масло растительное 2 ст. ложки, уксус винный красный ½ стакана, соус соевый ⅔ стакана.

На умеренном огне 5 минут пассировать в маленькой тяжелой кастрюле мелко нарезанный имбирь и лук-шалот. Смешать лук и имбирь с уксусом, довести до кипения и продолжать варить примерно 2 минуты, пока жидкость не выпарится наполовину. Добавить в кастрюлю соевый соус, абрикосы, четверть чайной ложки перца и соли и варить еще 15 минут, периодически помешивая. Перелить приготовленный маринад в блендер и довести до состояния пюре. Охладить до комнатной температуры. Поместить куски курицы в два герметично закрывающихся полиэтиленовых пакета, налить в них маринад и, плотно закрыв, отправить в холодильник на 8 часов. Пока курица маринуется, периодически переворачивать пакеты. Постелить на противень фольгу, смазать маслом и выложить на нее в один слой куски курицы. Полить маринадом, прикрыть фольгой, и отправить в духовку. Запекать курицу при температуре 150 градусов 40–50 минут.

Куриные бедра, запеченные с картофелем

Картофель молодой 1 кг, помидоры черри 8 штук, бедра куриные 6 штук, майоран 1 пучок, орегано 1 г, масло оливковое по вкусу, уксус винный красный, соль, перец черный молотый.

Отварите картофель до готовности. Разогрейте духовку до 180°С. Разрежьте каждое куриное бедро на кусочки величиной в два пальца, сложите в миску, сбрызните маслом, посыпьте солью и перцем, перемешайте. Разогрейте большую сковороду, поместите в нее всю курицу кожей вниз. Жарьте на сильном огне, помешивая, почти до готовности – около 10 минут. Переложите в жаропрочную форму. Наколите помидоры острым ножом, обдайте кипятком и снимите кожицу. Разотрите в ступке большую часть листьев орегано и майорана с щепоткой соли. Влейте 4 ст. ложки оливкового масла, плесните уксуса, добавьте немного перца. Добавьте смесь к курице с картофелем, помидорами и оставшимся орегано. Запеките в духовке около 35–40 минут при температуре 180 градусов.

Кускус с курицей

Перец черный молотый по вкусу, соль, бульон куриный 1 л, шафран 1 щепотка, петрушка 20 г, лимоны 2 штуки, лайм 2 штуки, вишня сушеная 50 г, бедра куриные 500 г, масло оливковое 100 мл, айва 200 г, курага 100 г, лук красный 100 г, кускус 500 г.

Мелко нарубленный лук обжарить на оливковом масле до того момента, когда он начнет слегка коричневеть. Добавить мелко нарезанную курагу, вишню, куриные бедра, нарезанные мелкими кусочками, айву, нарезанную дольками, и тушить минут десять, постоянно помешивая. Параллельно залить горячим куриным бульоном кускус, добавить шафран и перемешать. Перемешать в сковороде лук, вишню, курицу, айву и курагу с цедрой лимона и лайма, лимонным и лаймовым соком, корицей, тыквой, рубленой петрушкой. Тушить еще десять минут. Результат смешать с кускусом, посолить, поперчить, потомить на медленном огне еще пять минут и подавать к столу.

Куриные крылышки на гриле

Куриные крылышки 12 штук, соус соевый 4 ст. ложки, шерри 3 ст. ложки, масло растительное 3 ст. ложки, чеснок 1 зубчик, мед 3 ст. ложки.

Вымойте крылышки, затем хорошо просушите бумажным полотенцем. Выверните верхнюю часть крыла наружу и зацепите за нижнюю. Положите крылышки в миску. Смешайте соевый соус, шерри, масло и измельченный чеснок, полейте крылышки и хорошо перемешайте. Накройте пленкой и поставьте в холодильник на 2 часа. Разогрейте мед в небольшой сковороде на среднем огне до жидкого состояния. Разогрейте гриль и слегка смажьте маслом. Выньте крылышки из маринада и переложите на гриль. Жарьте 12 минут до мягкости, иногда переворачивая. Смажьте крылышки теплым медом и жарьте еще 2 минуты.

Курица с тыквой

Грудка куриная 1 штука, рис 1 стакан, тыква 400 г, морковь 1 штука, лук репчатый 1 головка, вода 3 стакана, имбирь свежий 1 ч. л., масло растительное 4 ст. ложки, куркума 1 щепотка, перец черный молотый 1 щепотка, семена тмина 1 щепотка, соль 1 щепотка, лимон ½ штуки.

С куриной грудки срезаем мясо небольшими полосками. Выжимаем сок лимона, натираем имбирь и добавляем к мясу смесь перца и куркумы, перемешиваем и оставляем минут на 15–20. За это время можно почистить морковь, лук и тыкву. В казан наливаем масло, разогреваем максимально, добавляем мясо, часто перемешивая, прибавляем крупно нарезанные овощи: морковь, лук, тыкву. Чашка риса промывается и отправляется на некоторое время обжариваться вместе с овощами и мясом. Добавляем немного соли и воду.

Рагу из курицы

Лук репчатый 5 штук, баклажаны 5 штук, помидоры 5 штук, фасоль зеленая стручковая 500 г, куркума, перец белый молотый, перец красный молотый, перец черный молотый, масло растительное ½ стакана, грудка куриная 4 штуки, перец болгарский 3 штуки.

Порежьте овощи и филе крупными кубиками. В большую и глубокую сковороду выложите ингредиенты, пересыпая приправами, в таком порядке: курица, лук, болгарский перец, помидоры, баклажаны, фасоль. Залейте растительным маслом. Тушите на умеренном огне около 1 часа, не перемешивая. Подавать можно как горячим, так и холодным.

Чахохбили

Курица весом 1,2–1,5 кг, 4 луковицы, 4 помидора, 1 острый красный перец, 3–4 зубчика чеснока, 1 пучок кинзы, 1 пучок базилика, 1 ст. ложка хмели-сунели, 1 ст. ложка оливкового масла.

Курицу вымыть внутри и снаружи, обсушить и разрезать на небольшие кусочки одинакового размера. Сковороду поставить на огонь и сильно разогреть. Выложить куски курицы и обжаривать 15 мин. на сухой сковороде, постоянно переворачивая, чтобы они не подгорели. Помидоры надрезать, обдать кипятком и снять с них кожицу. Мякоть нарезать небольшими кубиками и добавить в сковороду к курице. Лук нарезать тонкими полукольцами. В отдельной сковороде разогреть оливковое масло и обжарить лук до золотистого цвета. Добавить к курице с помидорами. Накрыть сковороду крышкой и тушить 30 мин. В последнюю очередь в блюдо добавляют зелень и пряности. Заправить блюдо солью и хмели-сунели по вкусу. Перемешать и тушить еще 7 мин.

Чахохбили Генриетты

Рассказывает наша Диночка. Слушая её, вспоминаю, какой я была счастливой, когда бабуленька моя (Диночкина прабабушка) сказала мне, что заправки мои получаются лучше, чем у неё самой. Она вообще удивлялась, что я так полюбила кухню. И всегда мне талдычила, что никогда бы не поверила, что я вообще буду готовить. Просто её мама (моя прабабушка) учила дочерей, что девочкам все рецепты и тайны кухонного колдовства надо обязательно передать. И Дина из маленькой девочки превратилась в красавицу-хозяйку. И так же, как все женщины в нашей семье, фартуком на кухне не пользуется. Все умеет, но как-то по-особенному, сказываются уроки её бабушки Генриетты и знаменитая тетрадка, которую она подарила моей дочери Янкелике. Так девочки получили в наследство потрясающие новые вкусы в старых семейных блюдах.

Курочка в 1 кг, 1 кг спелых свежих томатов, 2 ст. л. томатной пасты, 0,5 кг лука, 2–3 болгарских перца, 3–4 зубчика чеснока, 1 ч. л. хмели-сунели, свежая кинза, соль, перец, немного свежей петрушки.

Курочку надо для начала обжарить в духовке на сухом (без масла) противне до появления корочки. Секатором или ножом на доске порезать курицу на мелкие куски и аккуратно положить в кастрюлю, слив туда сок с доски. На донышке большой сковородки сначала обжаривается на растительном масле лук, потом чеснок и все остальное в сопровождении соли и перца. На второй сковородке надо потушить мелко-мелко нарезанные помидоры и перелить их в большую сковороду. Тушить вместе с луком. До верху залить сковородку кипяченой теплой водой. Масло, навар от овощей – все должно выпариться с водой. Примерно за 30 минут. Затем все, что есть на сковородке, выливается в кастрюлю с нарезанной курицей. Вода должны покрыть все содержимое кастрюли. Добавляем специи и можно чили, если пожелаете поострее. Закрываем крышкой и доводим до кипения на небольшом огне. Кипятить минут 45. Теперь мелко нарезаем кинзу и засыпаем в кастрюлю. Кипятим минут 30–40 минимум. А можно и еще минут 30, если курочка не молодая. Попробуйте такой вариант.

Поджарка из индейки с овощами

400 г филе индейки, 50 г муки, 4 картофелины, 2 яблока, 100 г сухого белого вина, 2 красные луковицы, 1 сладкий перец, 2 веточки укропа, 1 ч. л. сухого тимьяна, 2 ст. л. картофельного крахмала, 4 ст. л. подсолнечного масла, черный перец.

Муку просеять, добавить щепотку соли. Филе индейки без кожи и костей нарезать брусочками, обвалять в подсоленной муке. В сковороде разогреть половину растительного масла, положить индейку, обжаривать 2–3 мин. Лук нарезать полукольцами. Сладкий перец очистить от семян и нарезать треугольниками. Добавить подготовленные овощи в сковороду с индейкой и обжаривать еще 3 мин. В готовящуюся поджарку влить белое вино, всыпать сухой тимьян и тушить 2 мин. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками. Картофель хорошо промыть, разрезать на дольки, не очищая от кожицы. Обвалять подготовленные яблоки и картофель в крахмале. Стряхнуть излишки крахмала. В другой сковороде разогреть оставшееся растительное масло, небольшими порциями обжаривать яблоки и картофель до образования золотистой корочки. Выложить на тарелку дольки овощей, сверху – поджарку из индейки. Подать, посыпав мелко нарубленным укропом.

Цыпленок жареный – капара

Цыпленок весом в 1 кг, 2 ст. ложки оливкового масла, 500 г лука, 8–9 штук грибов, 700 г красного вина, 2 ч. л. муки, 1 ч. л. сахара, 50 г орехов, телячий язык, 3 веточки тимьяна, 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, соль, перец.

Отварить и порезать язык. Цыпленка разрезать на 8 частей, обжарить в масле и вынуть. Количество лука разделить пополам, каждую луковицу разрезать на 4 части – обжарить и положить в кастрюлю, где обжаривался цыпленок. Добавить порезанные грибы и нарезанный чеснок. Сверху положить части цыпленка, посыпать мукой, пряностями, оставшимся луком, перемешать и тушить на маленьком огне 10 минут. Затем добавить вино, соль, перец, сахар и тушить еще 45 минут. После вынуть части цыпленка и положить на нарезанные ломти языка. Соус выпарить наполовину и залить им цыпленка на языке.

Креплах с куриным мясом

Тесто: 2 стакана муки, 2 желтка, ½ ч. л. соли, ½ стакана воды.

Начинка: отварная курица, гусиный или куриный жир, небольшая луковица, растительное масло, щепотка соли, немного куриного бульона.

Замесить тесто, постепенно вмешивая в подсоленную муку взбитые желтки и воду. Когда тесто станет гладким, тонко раскатать. Вырежьте стаканом кружки. Для приготовления начинки провернуть отварную курицу через мясорубку или блендер, растопить мелко нарезанный жир на сковородке и обжарить в нем мелко нарезанную луковицу до золотистого цвета. Смешать с размолотым куриным мясом, подсолить. Выложить начинку в середину подготовленных из теста форм и тщательно защипать края. Положить креплах в кипящий куриный бульон или воду. Можно предварительно слегка обжарить. После того, как они всплывут, поварить несколько минут.

Вареная курица с овощами

5 стаканов куриного бульона, 8 молодых картофелин, 2 стакана воды, ½ ч. л. тимьяна, 1 сладкая луковица, 1 банка кукурузы, 1 кг курицы, 3 моркови.

Налейте в кастрюлю, куриный бульон и воду, добавьте тимьян и доведите до кипения. Положите в кипящий бульон куски курицы. Нарежьте картофелины на половинки, морковь – кусочками длиной 5 см, а лук – дольками толщиной 1,5 см. Положите в кастрюлю картофель, морковь и лук. Засыпьте в бульон кукурузу и варите 1–2 мин.

Жареные овощи с курицей

Курица 1 кг, 1 ст. ложка сушеного укропа, 700 г картофеля, ½ ч. л. молотого черного перца, 2 большие моркови, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 2 зубчика чеснока, ⅔ стакана куриного бульона, 2 ст. ложки свежего укропа, 1 ч. л. соли.

В кастрюлю уложите куски курицы кожей вниз и обжаривайте 5 мин. Картофель нарежьте кубиками. Нарежьте морковь кусочками и лук – дольками. Переложите курицу на тарелку и накройте, чтобы не остывала. Пожарьте лук и чеснок, пока они не станут золотистыми. Положите в кастрюлю картофель и морковь и жарьте. Снова положите курицу в кастрюлю. Добавьте сушеный укроп, соль и черный перец и все перемешайте. Накройте кастрюлю крышкой и на 10 мин поставьте в духовку. Добавьте в кастрюлю муку, и размешивайте 30 сек, пока мука не разойдется. Налейте в кастрюлю куриный бульон и кипятите помешивая 1–2 мин, пока соус слегка не загустеет. Подавайте курицу и овощи, посыпав их свежим укропом и полив соусом.

Куриный цимес

Оливковое масло – 3 ст. л., лук-порей – 1,5 кг, куриные грудки – 3 шт., соль, перец – по вкусу, морковь – 1 кг, картофель – 1,5 кг, куриный бульон – 5 стаканов, белое вино – 1 стакан, петрушка – ½ стакана, клюква – 1,2 стакана, курага – ⅔ стакана, фиги – ⅔ стакана, мед – 1 ст. л., корица – 1 ч. л., мускатный орех – ½ ч. л.

Порей порубить кольцами. В большой кастрюле обжарьте лук-порей на оливковом масле до мягкости. Добавьте кусочки цыпленка и жарьте до золотистой корочки. Добавьте оставшиеся ингредиенты и перемешайте. Тушите на медленном огне, помешивая, около 45 минут, пока картофель не станет мягким.

Из бабушкиных секретов

Курицу и утку тоже особенно вкусно подавать с брусничным вареньем. Брусничное варенье с китайскими яблоками (мелкими с красным бочком и хвостиком) – эта старинная приправа к куриной ножке.

Ни с чем несравнимо потушить курицу в соусе из нескольких столовых ложек протертой черной смородины с майонезом, который без молока, или с некрепким чаем и тертым грецким орехом. Курица приобретает особый вкус и становится необычным кушаньем сиреневого цвета.

Курица Майи
Рецепт моей бабушки

Я выросла в еврейской семье, далекие предки которой пришли еще при Екатерине II из Польши на Украину и поселились в «Иерусалиме-Волынском» – городе Бердичеве, 80 процентов его населения составляли евреи. В патриархальной семье деда, как и было положено, строго соблюдали законы Торы, Талмуда, традиции. Но после Октябрьского переворота всё резко изменилось. Вырвавшись на свободу из-за пресловутой черты оседлости и других ограничительных норм, еврейская молодежь оказалась в стране, гражданам которой полагалось иметь единую национальность – «советскую». В документах ЗАГСа национальность родителей ребенка не указывалась. Правда, она сохранилась в паспортах и, хотя пословица гласит, что «бьют не по паспорту, а по физиономии», чиновникам полагалось знать, кого они, в действительности, зачисляют на работу или в вуз. Острастки ради, на всякий случай, авось, пригодится… И, как показало время, «пригодилось», да еще как! В большинстве «совковых» еврейских семей, поверивших сказке о дружбе и равноправии советских народов, законы Торы и еврейские традиции предали забвению (и, заметим, жестоко поплатились за это). Итак, в моей чистокровной еврейской «совковой» семье, законы Торы и традиции не соблюдали. Но наши старики продолжали ревностно блюсти их, вымаливая у Б-га прощение за греховность своих детей. В частности, за несоблюдение правил кашрута. Это в «старые добрые времена» мой дед ранним пятничным утром «делал базар», покупал живых кур, отправлялся с ними в синагогу к шойхету (резчику). Обезглавленных кур он приносил домой, и бабушка готовила такое блюдо, что пальчики оближешь. Мне посчастливилось попробовать из её рук эту вкуснятину. Правда, то была магазинная курица уже некошерная. О каких шойхетах могла идти речь, когда советская власть превратила синагоги в клубы, склады, конюшни… Тех. кто посещал чудом уцелевшие в Москве, где мы уже жили, крохотную синагогу в Марьиной роще, или синагогу на Архипова, «соответствующие органы» заносили в специальные списки, как сионистов – врагов Советского государства. Началась Вторая мировая. Голод накрыл страну. Хозяйки умудрялись лепить подобие котлет из картофельной кожуры. И вдруг по продуктовым карточкам стали «давать» кроликов! Откуда они только взялись в таком огромном количестве! Куры передохли, а

вот кролики выжили. Тощие, замерзшие, посиневшие тушки напоминали высохшие палки с двумя парами вытянутых вперед и назад лап. Смотреть жутко! Но изголодавшиеся люди готовили из них обед и радовались ему. Мой дед овдовев, жил один и почти ежедневно приезжал к нам обедать. А маме, на ее «литерную» (привилегированную) продкарточку всё давали и давали замороженных, похоже, еще в давние времена, или поступивших к нам по американскому ленд-лизу кроликов. Она готовила их по бабушкиному рецепту, как курицу. И мы с удовольствием ели, хотя это животное травоядное, но однокопытное, законом Торы евреям есть запрещено. Дед, прежде, чем дотронутся до этого блюда, настороженно спрашивал мою маму:

– Это не королик, Женечка?

– Курица! – односложно отвечала мама и, отойдя в сторонку, шепотом вымаливала прощения за обман, просила за ложь наказать её. «Я так хочу накормить отца, посмотри, как он исхудал! А другой еды нет! Неровен час, и мы, „парнокопытные“, станем „травоядными“».

Кончилась война. В магазинах стали «давать» кур. Тощеньких, но настоящих. Однажды и мне посчастливилось получить парочку таких. С победным видом я продемонстрировала их деду. Взглянув на цыплячьи тушки с торчащими из-под покрытой цыпками замерзшей кожи неощипанными перьями, дед сокрушенно покачал головой:

– Это куры?.. Магазинные… А раньше…

– А ты хочешь, чтоб я купила живую и пошла с ней в синагогу к шойхету? – обиделась я.

– Какой шойхет?! Какая синагога?! Моя партийная внучка и близко подойти к ней не может…

– Не могу, дедушка! – Я нежно обняла старика, которого очень любила. – Не могу. Из института выгонят.

– Но приготовить, как бабушка, сможешь? – спросил дед. – У твоей матери каждый раз курица получается с каким-то странным привкусом…

«Ещё бы, – подумала я, – это же не курица…»

Вспомнив бабушкин рецепт, не нарушила его ни на йоту. Ох, как же радовался дедушка!

Может, и вам придется по вкусу это блюдо?

Крупную репчатую луковицу очистить, обдать горячей водой и мелко пошинковать.

В кастрюлю с толстым дном (неэмалированную) налить 3–4 столовых ложки растительного масла, предпочтительно «Олейну» или «Соевое». Если у тушки есть жирок, подбросить его в кипящее масло. Порезанный лук положить и на медленном огне тушить до

золотистого цвета.

С куриной тушки (1–1,5 кг.) снять кожицу. Разделить секатором на небольшие порции и сложить их в кастрюлю с луком. Добавить примерно одну чайную ложку соли. Далее по вкусу.

Кастрюлю плотно закрыть крышкой и тушить на медленном огне 15–20 минут. Ни в коем случае не добавлять воду Тушка сама пустит сок, который и покроет её. Далее взять один крупный болгарский перец, зелень укропа и петрушки на глазок, два больших мясистых помидора, мелко порезать, положить в кастрюлю и перемешать с курицей и луком. Тушить еще мин 15–30. На очень медленном огне! Чем дольше тушить, тем нежнее будет курица, только не пересушите.

Приятного аппетита!

Майя Немировская 28.11. 2010

Палочка-выручалочка тети Розы

Были в России тяжелые годы: не то чтобы голодные, не то чтобы холодные. Просто периодически пропадали продукты: то не было мяса, то рыбы. Для еврейской кухни нет рыбы – это катастрофа. Да еще на Волге – в Нижнем, в родном Канавино 6 ноября в семидесятые годы, в день рождения тети Розы, не будет фаршированной рыбы!!! Слезы да и только! Она стоит передо мной как сейчас, отведя назад плечи, и протягивает ко мне свои теплые пухлые руки. После задержки самолета, усталая, но гордая, приехала познакомить родственников с моим мужем. Я стою перед ней и вижу через её плечо длинное фамильное блюдо с фаршированной рыбой. Где достали рыбу? Как же так, уже стали забывать вкус. А она такая довольная, даже прослезилась, потому что рыба точно такая же на вкус, как у моей бабуленьки в Москве. Что ж тут удивительного, они же родные сестрички. А после ужина позвала меня на кухню, обняла, чмокнула ярко накрашенными губами и подарила сразу два семейных секрета: губную помаду равномерно растерла на моих щеках, и у меня на бледном лице заиграл румянец, а фаршированная рыба приготовлена была из куриного, а не рыбного фарша!!!???

Минуло сорок лет, и рецепт в эту книгу записывает тети Розина внучка Диночка Гельфер:

«Куриная рыба»

Делается из куриного фарша, вкус – фаршированной рыбы. В куриный фарш добавляется яйцо, белок взбивается отдельно, чтобы фарш был насыщеннее. Кладется много натертого лука, много черного перца, соль, сухари панировочные (в Пейсах маца). Делаются котлетки, укладываются в большую кастрюлю, прослаиваются ломтиками свеклы, моркови, луковой шелухи. Осторожно по стеночке вливается холодная вода. Довести до кипения, варить пару часов. Есть холодным. Можно с лимоном, с хреном. На блюдо каждому куску рыбы положен круглячок морковки и одна черная маслина.

Мы смотрим друг на друга в скайпе, смеемся и плачем, и не можем удержаться от воспоминаний. Как будто вкус этой гамзовской еды связал навеки наши гены воедино. И уже не бабушкина сестра, а моя троюродная сестричка рассказывает читателям:

По праздникам вся семья собиралась дома у бабушки Розы и деда Гриши. Стол раздвигался, надставлялся и ставился наискосок. Во главе стола всегда сидели дед, его брат Муля (проф. Самуил Гельфер), знаменитый своей фразой «Запоминают те, у кого мозги есть, я – записываю», Малкин и вечный доктор Альперович. Далее рассаживалось среднее поколение и, ближе к выходу, мы, мелюзга. Для начала стол ломился от закусок. Обязателен был форшмак, куриный студень, гефелте-фиш и печеночный паштет – гамзовский набор. После такого начала «молодежь», т. е. поколение наших родителей, отваливались от стола, еле дыша. Но старшее поколение продолжало – к столу подавался бульон с кнейдлах. После бульона наступала очередь главного блюда, и опять лишь наши деды отдавали дань жаркому, переслаивая коньячком, а остальные отдыхали. Когда на стол подавался чай, слабый огонек вновь загорался в глазах остальных. К чаю были всегда тейглах, айнгемахц и (коронное тети-Эрино блюдо) чернослив в сметане, фаршированный орехами. Завершали пиршество или мороженое, или кофе-гляссе. Заметьте, мороженое после чаепития!? Такова традиция гамзовских трапез. Когда у бабушки спрашивали: «Что Вы кладете, что так вкусно получается?» – она отвечала: «Кусочек себя».

Мясо

Прежде всего нас учили, что мясо не нуждается ни в каких маслах и, ни в коем случае, не вари мяса в молоке матери. Между приемом мясной и молочной пищи антракт должен быть не менее шести часов. С детства привыкшие орудовать с этим продуктом девочки нашей семьи, прежде всего обращались к мясу, когда было мало времени, а надо было всех быстро накормить. На сухую сковородку, тщательно вымытую и высушенную, кидали кусок мяса и поджаривали до корочки. Перевернув на поджаренную сторону, щедро насыпали порошок: соль, перец красный или черный, сухой укроп, высушенная петрушка и вообще любые приправы, которые были под рукой. Лопаткой вынимали обжаренный кусок мяса, иногда целиком на блюдо, а иногда жарили по порциям.

Одновременно в зажженную духовку на сеточку выкладывали нарезанные вдоль картофельные ломтики. Примерно штук по пять-шесть с каждой половинки. Такие они получались тоненькие!!! Очень вкусные, даже если картошка чуть мороженная.

По выходным и праздничным дням мясо готовили в духовке. На сухой противень кидали большой кусок мяса, ножом прокалывали дырки и всаживали продольно порезанные дольки чеснока. Сверху густо-густо посыпали красным молотым перцем, перемешанным с солью и специями по вкусу. Мясо в духовке не переворачивать, готовность проверять проколом ножа. В момент установки поставить очень сильный огонь, а через 20 минут перевести на маленький. Время прожарки от 40 минут до пары часов, в зависимости от качества и сорта мяса. Самая быстрая степень готовности у молодой телятины.

По такому же принципу можно готовить мясо, запеленав весь кусок в фольгу.

Жаркое с черносливом

800 г говядины, 1 кг картофеля, 4 ст. ложки томат-пюре, 4 дольки чеснока, 25 шт. чернослива, 2 ч. л. соли, перца.

Разрежьте мясо на куски, посолите, поперчите и обжарьте до румяной корочки. Положите мясо в сотейник, залейте водой так, чтобы она покрыла мясо, добавьте картофель, мелко порубленный лук, чеснок, томат-пюре, закройте и тушите час-полтора. Затем положите промытый чернослив и продолжайте тушить до готовности.

Эсик-флейш – кисло-сладкое мясо

Без преувеличения следует заметить, что именно кисло-сладкое мясо в семье любили все, без исключения. Рецептура настолько разнообразная, что можно написать отдельную книгу. Мы только расскажем, в каком виде дошли рецепты до сегодняшнего дня в Москве и в Канавино.

1 кг мяса, ½ кг картофеля, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки томат-пюре, 2 ст. ложки сахара, лимонная кислота, перец, 3 лавровых листа, 1,5 ч. л. соли. 100 грамм чернослива и 50 грамм урюка, предпочтительно без косточек.

Нарежьте мясо на куски, желательно резать продольно волокну, посолите и обжарьте до румяной корочки, добавьте перец, лавровый лист, мелко нарезанный лук, сверху положите ломтики картофеля, залейте водой и тушите около часа. Затем добавьте лимонную кислоту, томат-пюре и сахар, опустите ошпаренные кипятком чернослив и урюк. Тушите на медленном огне до готовности. Помните, тушить надо на очень маленьком огне, очень долго, добавьте пару ложек меда. Иногда утверждали, что кисло-сладкое нельзя без морковки. Оно мол, томится как цимус. А иногда с той же самой московской кухни, теми же голосами доносилось увещевание, дескать, никогда, ни за что на свете в кисло– сладкое не надо класть морковку, да и картошку тоже вовсе не обязательно. Но как же мы маленькими любили это блюдо, и всегда нам не хватало этого разбухшего как шарики чернослива. Было ощущение, что едим мясо прямо в компоте.

Кисло-сладкое бывает канавинское.

Кисло-сладкое мясо по-еврейски

Ингредиенты: мясо – 1 кг, томатное пюре – 3 ст. л., лук репчатый – 3 луковицы, чеснок – 5–6 зубчиков, картофель – 4 шт., чернослив – 400 г, бульон – около 1 стакана, мед – неполная столовая ложка, молотый имбирь – 2 ст. л., уксус столовый, 2 ч. л., сахар – по вкусу, душистый перец, лавровый лист – по вкусу, коньяк – 3 ст. л.

Способ приготовления: мясо промыть в холодной воде, разрезать на небольшие куски, посолить, обжарить на растительном масле до образования корочки, затем переложить в сотейник, залить бульоном и поставить тушить. Картофель промыть, очистить, сварить, каждую картофелину разрезать на 4 части. Обжарить на растительном масле нарезанные лук, чеснок, имбирь, добавить сахар, уксус, томатную пасту, мед, подержать на огне несколько минут, добавить коньяк, размешать и сразу снять с огня. К тушеному в течение 45–60 минут мясу добавить эту смесь, картофель, чернослив, черный перец, лавровый лист и поставить в предварительно разогретую духовку тушиться под крышкой до готовности.

Кишки фаршированные

700 г кишок телячьих или бараньих, 1 стакан мелко рубленого лука, 80 г нетопленого гусиного (куриного) жира, 1,25 стакана муки пшеничной. Для подливки: 1 стакан натертой моркови, ¾ стакана мелко рубленого лука, 2 ст. ложки гусиного жира, 2 ч. л. соли, перец.

Кишки тщательно промойте, разрежьте на куски длиной 25–30 см, один конец каждого куска перевяжите крепкой ниткой. Муку протрите с мелко рубленым жиром, добавьте лук, соль, перец, все хорошо смешайте, а затем этим фаршем начините кишки. Перевяжите второй конец кишки, промойте их в теплой воде, проколите в нескольких местах вилкой. Морковь и лук слегка обжарьте, положите фаршированные кишки, залейте водой так, чтобы она их только покрыла, и тушите на среднем огне. Готовые кишки разрежьте на порции и, подавая, полейте подливкой, полученной при тушении.

Капуста тушеная с мясом

Мясо жирное 800 г, капуста 1 кочан, лавровый лист, томатный соус.

В котел выложить кусочками порезанное мясо, посолить, поперчить и поставить на огонь. Помешивая дожарить до готовности. Выложить порезанную капусту и долить чуть-чуть воды. Тушить, помешивая и наблюдая, чтобы капуста не пригорала. Когда капуста станет мягкой, добавить соус, по вкусу соли, перца, кислоты (дольку лимона, уксус), лавровый лист. Еще раз тщательно перемешать и снять с огня.

Цветная капуста

Разломать на маленькие веточки, обвалять в яйце с сухарями. Дно сковородки залейте оливковым маслом. Как только закипит, бросьте маленький кусочек сливочного масла, щепоточку соли (это для того, чтобы на сковородке не было фонтана струящегося кипящего масла). Каждый кусочек цветной капусты надо быстро обжарить и заправить на тарелке густой сметаной.

Вы можете сделать тоже самое из белокочанной капусты, только режьте её большими квадратами. Размер нарезки? Большой палец левой руки наложите на большой палец правой руки, а средний палец левой руки наложите на средний палец правой руки (можно наоборот если для вас удобнее). В окошке между ладонями появится прямоугольник – это нужный размер нарезки капусты для обжарки.

Плов на костре

Берется котелок толстостенный. В большом количестве жира (лучше – растительное масло) обжаривается мясо кусочками, добавляется лук, морковка, соль-перец. Засыпается рис, наливается вода из расчета воды по объему в 2 раза больше, чем риса.

Мерить надо одной меркой. Закрыть крышкой, убавить огонь. За 5 минут до готовности добавить целые дольки чеснока, просто воткнуть в плов.

Бабушкины Никины секреты

Замочить рис на пару часов холодной водой. Рис впитает всю воду и разбухнет. Соль по вкусу надо посыпать на замоченный рис. Плов получится мягкий и вкусный. Заправки красного перца и специи лучше сыпать в плов прямо на блюдо. Рядом с пловом на столе должны стоять мелко нарезанные огурцы с зеленым луком и тоненько порезанные помидоры, заправленные лимонным соком или уксусом. Иногда для разнообразия вслед за мясом можно положить немного фасоли, кукурузы или зеленого гороха. Самое главное: морковь нарезать вдоль длинными лапшовыми полосками. Лучше всего желтая морковь, и её надо класть много. Если плов готовится из парного мяса, то лучше положить мясо одним или несколькими крупными кусками. Размельчить мясо следует уже на блюде с выложенным пловом.

Чолнт

6 маленьких картофелин, 500 г мяса, нарезанного кубиками, 1 луковица, ½ чашки фасоли, ½ чашки бобов, вода, соль, перец, чесночный порошок.

Очистите картошку, большие клубни разрежьте пополам. Мясо, бобы, лук поместите в большую кастрюлю. Налейте воды на ¾ объема. Добавьте соль, перец и чесночный порошок. Доведите до кипения, уменьшите пламя – пусть кипит на небольшом огне, чем дольше, тем лучше. Кастрюлю оставьте открытой, если надо, добавьте воды. Когда бобы наберут объем, они уже не будут так впитывать воду. Перед субботой проверьте, достаточно ли воды. Она должна быть примерно на 2,5 см выше уровня ингредиентов.

Это старинная субботняя еда.

Традиционный мясной цимес (рагу)

1 ст. ложка растительного масла,900 г говяжьей лопатки, 2 головки репчатого лука, 4 большие моркови, ½ ч. л. соли, 3–4 стакана воды,700 г картофеля, ¼ стакана коричневого сахара или меда, щепотка молотого черного перца, 220 г чернослива без косточек, 1 ст. ложка пшеничной муки.

Обжарьте в масле мясо порциями. Выньте из кастрюли. Добавьте лук и пассируйте, пока он не подрумянится. Положите мясо в кастрюлю, добавьте морковь и соль. Залейте водой. Доведите до кипения, изредка снимая накипь. Закройте кастрюлю крышкой и варите на слабом огне 1 час. Через час добавьте картофель, сахар и перец. Положите чернослив в кастрюлю, варите до тех пор, пока мясо не станет мягким. Смешайте муку с 2 столовыми ложками жидкости, в которой замачивался чернослив. Постепенно добавьте примерно 1 стакан отвара из рагу. Добавьте смесь в рагу, осторожно перемешайте и варите минут 5 или до тех пор, пока цимес не загустеет.

Мясо в миндале

8 куриных ножек, миндаль, сок ½ апельсина, растительное масло.

Промойте и подсушите мясо. Натрите солью и перцем, сбрызните соком и отставьте на полчаса.

Миндальные орешки очистите (предварительно залейте их кипятком) и мелко нарежьте острым ножом. Панируя мясо в миндале, обжарьте его с обеих сторон в растительном масле.

Мясо в горшочке

Мясо 0,5 кг, грибы 400 г, соль, перец черный горошек, лавровый лист, картофель 1 кг, чеснок, куриный бульон 0,5 стакана.

Пожарить мясо до готовности, добавить чесночок, специи, соль. Потушить грибы. Затем нарезать картошку небольшими кубиками. Все ингредиенты уложить слоями. Когда горшочек наполнится, залить его 0,5 стакана куриного бульона. Закрыть крышечкой и печь в духовке.

Говядина с курагой

Говядина молодая 500 г., курага 1 стакан, сухое вино, лук, специи, растит. масло.

Говядину порезать пластинками 5 × 5 см, отбить, замариновать в вине и специях около 1 часа, лук и курагу обжарить, залить маринадом от мяса. Говядину залить полученным соусом и тушить в духовке до готовности.

Бефстроганов

Старинное название популярного блюда из русских харчевен: бииф (мясо с англ.) Строганов (фамилия знаменитого купца).

Говядина 400–500 г, 1 большая луковица, 300 г майонеза, 1 банка маринованных шампиньонов резанных. Картофель.

Лук порезать кубиками и обжарить на растительном масле. Говядину порезать тонкими полосками и добавить к луку. Накрыть крышкой, потушить на медленном огне, пока мясо не станет мягким. Добавить грибы. Потушить еще 10 минут. Добавить майонез. Потушить 5–7 минут.

Картофель, порезанный тонкой стружкой, зажаренный с луком.

Классически подается на стол каждому мясо и картофель в отдельных емкостях.

Голубцы с мясом

500 г говядины, 700 г свежей капусты, 1 луковица, 2 /3 стакана риса, 50 г жира, 2 стакана соуса, соль, специи, зелень.

Кочан капусты отварить до полуготовности, немного остудить, а затем разобрать на отдельные листья и отбить утолщения черешков. Для фарша: мясо нарезать на куски, пропустить через мясорубку, соединить с пассированным луком, отварным рассыпчатым рисом, заправить солью и перцем. Можно использовать и сырой рис, тогда время тушения увеличится примерно до 50–60 минут. На подготовленные листья капусты выложить фарш и завернуть листья конвертиком, придав прямоугольную форму. Положить голубцы в смазанный жиром сотейник или на противень и обжарить в духовке. Когда на голубцах появится поджаристая корочка, залить их майонезным соусом с томатом и тушить до готовности. Готовые голубцы полить соусом, в котором они тушились, и посыпать зеленью.

Стейк

Мясо, соль, перец по вкусу.

Разрезаете мясо на куски 1–2 см толщиной (в зависимости от того, как вы любите степень прожарки), затем раскаляете сковороду до появления белого налета или просто очень сильно и бросаете мясо на сковороду (ни грамма масла), 1 минута на одной стороне, минута на другой.

Перец фаршированный

600 г фарша, 1 кг перца, 200 г риса, 250 г лука, 300 г моркови, растительное масло, 20–25 г соли, 40–50 г сахара, 1–2 ст. ложки уксуса, 5–6 горошин душистого перца, майонез, томатная паста.

Крупные плоды сладкого перца вымыть, вырезать середину, снова вымыть. Лук и морковь обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить томатную пасту, чеснок, уксус, соль, перец, сахар. Рис промыть, смешать с фаршем, добавить часть зажарки, перемешать. Полученным фаршем заполнить перцы, уложить в кастрюлю. В остальную зажарку добавить майонез и еще немного потушить. Выложить ее поверх перцев, добавить воды, поставить на плиту. Тушить до готовности.

Рулет из рубленой говядины

115 г говядины, 35 г помидоров, 25 г шампиньонов, 20 г яйца, 60 г лука, 10 г сухарей, 10 г масла оливкового, перец, соль.

Котлетную массу из говядины разложить на влажную салфетку или марлю ровным слоем толщиной 15–20 мм, шириной 200 мм и длиной по размерам противня, на котором предназначено запекать рулет. На середину пласта котлетной массы во всю его длину уложить помидоры и грибы. При помощи салфетки края котлетной массы необходимо соединить. Сформованный таким образом рулет переложить (скатить) с салфетки на подмазанный маслом и посыпанный сухарями противень швом вниз и обровнять. Поверхность рулета смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, проколоть сверху в трех-четырех местах ножом, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. Готовый рулет перед подачей нарезать на порционные куски.

Фаршированная говядина

Говядина без костей – 1,5 кг, шампиньоны – 500 г, 100 г растительного масла, соль, перец.

Мясо нарезать поперек волокон на большие куски толщиной 0,5–1 см. и хорошо отбить. Посолить, поперчить, отложить в сторону. Шампиньоны порезать и обжарить. Грибы положить на кусок мяса, а кусок скрутить в рулет и стянуть ниткой. Налить в сковороду много подсолнечного масла, разогреть, положить рулеты и жарить минут 15–20.

Говядина под грибным соусом

600 г мякоти говядины, 25 г сухих грибов, 80 г масла, 1 веточка сельдерея, мелко нарезанные луковица и морковь, ⅓ стакана белого или красного сухого вина, 4 ложки мясного бульона, соль, черный молотый перец.

Замочить сухие грибы в теплой воде. Обжарить мясо со всех сторон, посолить, поперчить, добавить сельдерей, морковь, лук. Залить вином. Когда вино испарится, добавить бульон. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и оставить на небольшом огне на час-полтора. Процедить грибы, поджарить их на оставшемся масле, положить в кастрюлю с мясом и тушить все вместе еще 1 час. Мясо подавать к столу нарезанным на ломтики, с соусом.

Говядина с надрезами

600 г говядины без кости, 60 г оливкового масла, 20 г муки, соль.

Начинка: 100 г лука, 60 г толченых сухарей или хлеба, соль, 30 г масла, перец.

Мясо обмыть, сильно отбить, посолить, посыпать мукой и обжарить со всех сторон на сильно разогретом масле. Переложить в кастрюлю, влить 1 л воды и тушить на слабом огне до мягкости. Приготовить начинку: толченые сухари или хлеб растереть с маслом и очищенным, натертым на мелкой терке луком. Приправить по вкусу солью и перцем. Готовое мясо выложить на доску и нарезать поперек волокон наискось тонкими широкими ломтиками, причем каждый второй ломтик не отрезать до конца. В надрезы вложить начинку, два ломтика, образующих порцию, прижать друг к другу. Порции мяса снова вложить в кастрюлю с соусом, в котором мясо тушилось. Тушить еще 10 минут. Перед подачей на стол всыпать в соус муку и довести до кипения. Мясо осторожно уложить на блюде, залить соусом.

Говядина с овощами

1 кг мякоти говядины куском, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 400 г картофеля, 80 г оливкового масла, 2 дольки чеснока, ½ стакана красного сухого вина, 1 лавровый лист, 1 веточка сельдерея, 3 ст. ложки томатного соуса, мясной бульон, соль, черный молотый перец.

В масле обжарить со всех сторон мясо, нашпигованное чесноком. Посолить, поперчить, залить вином. Когда вино испарится, добавить лавровый лист, сельдерей, мелко нарезанные 1 морковь, 2 луковицы, томатный соус, бульон. Оставить на небольшом огне на 3 часа. Добавить лук, картофель, морковь, нарезанные на крупные кусочки, перемешать и тушить до полной готовности. Подавать к столу с соусом.

Мясной цимес

Морковь – 5,5 кг, лук репчатый – 2 шт., цукини – 2 шт., картофель – 4 шт., говядина – 1,5 кг, соль, черный перец – по вкусу, оливковое масло – 5 ст. л., паприка – 1 ч. л., говяжий бульон – 31 стакан, красное вино – 1 стакан, укроп (рубленый) – ½ стакана, изюм – 1 стакан. Имбирь по вкусу.

Очистите и порежьте крупными кубиками морковь, цукини и картофель. Посолите бульон. В большой кастрюле обжарьте нарезанную кусочками говядину в оливковом масле до золотистой корочки. Затем обжарьте порубленные овощи. Посолить и поперчить их, а также посыпать паприкой, после положить говядину.

Добавить бульон и вино. Помешивая каждые 15 минут, томить на медленном огне 3 часа, пока мясо не станет мягким. Добавить изюм и тушить еще 15 минут.

Кошерный цимус – морковник

Маленькими детьми мы старались это блюдо игнорировать под любыми предлогами. Степень взросления определялась отношением к цимусу. Если попросил добавку цимуса, значит, вырос.

Морковь – 500 г, оливковое масло – 100 г, картофель – 200 г, чернослив (без косточек) – 200 г, 4 ст. ложки меда.

Сырую, кругляками шинкованную морковку, положить вторым слоем на дно сотейника, где уже лежат толстые кругляки картофеля и налить воды на 5 сантиметров выше пяти шести слоев моркови. Варить на медленном огне до полуготовности. Добавить ошпаренный чернослив, слегка посыпать сахарным песком. Через час покрыть морковник слоем меда и закрыть крышкой. После выключения огня, держать закрытым не менее часа.

Лобио с мясом

Фасоль стручковая – 300 г, мясо (говядина или баранина) – 300 г, лук репчатый – 1 головка, масло растительное – 1 ст. л., чеснок – 2 зубчика, зелень мяты, кинзы, петрушки – по 3 веточки, перец, соль – по вкусу.

Мясо нарезают кусками по 30–35 г, посыпают солью, перцем и обжаривают на масле под закрытой крышкой. Затем добавляют мелко нарезанный репчатый лук и тушат около 15 минут. После этого вливают немного воды (или бульона), кладут нарезанную стручковую фасоль и тушат под крышкой до готовности. Заправив рубленой зеленью мяты, кинзы, петрушки, толченым чесноком, черным молотым перцем и солью, тушат лобио еще 5 минут, а затем снимают с огня и оставляют томиться под закрытой крышкой около 30 минут.

Гарниры

Это слово в еврейской кухне занимает особое место – «дешево и сердито» – таков его девиз. И если я скажу, что макароны с сахаром и сметаной, макароны с томатом, макароны с сыром или творогом, макароны с чем угодно – это самое любимое блюдо или гарнир, как хотите назовите, в нашей семье, то это будет абсолютная правда. Почему мы от них не полнели? Да потому, что макароны, так макароны и больше же ничего и не надо. Только запивать каждую отправку в рот. Эх как понимают это дети из многодетных еврейских семей, и это остается в генетической памяти навсегда. Вкусно, привычно, дешево, сердито и сытно!

Домашняя лапша

3 яйца, 1 кг муки, соль.

Муку смешать с яйцами, добавить щепотку соли. Сделать крутое тесто. Раскатать тонкий круг, нарезать на полоски. Ширину выбрать по вкусу. Каждую полоску нарезать по желанию: я люблю тонко. Полученную лапшу пересыпать мукой, дать подсохнуть. Можно сразу варить, можно хорошо высушить, отряхнуть лишнюю муку, и варить, когда понадобится. Для приготовления лапши можно использовать машинки для нарезки, как ручные, так и электрические. Для придания другой формы лапше, нарежьте тесто кубиками, треугольниками.

Зеленый гарнир

Шпинат свежий – 2 пучка, кедровые орешки – 1 горсть, масло оливковое, соль, перец.

Шпинат перебрать, общипать листья и хорошо промыть их. В сковороду налить масло, выложить шпинат и орешки. Быстро обжарить, постоянно помешивая, посолить, поперчить.

Зеленый гарнир гороховый

1 банка зеленого горошка. Слить сок и добавить в него ч. л. лимонного сока, ст. л. майонеза, немного столовой горчицы,1 ст. л. томатной пасты.

На сковородку с кипящим оливковым маслом выложить горох. Тушить 10 минут. Потом вылить на сковородку заправленный сок и тушить минут 5–7. Перед подачей посыпать тертым сыром.

Перловка с луком и томатом

Перловая крупа – 2,5 ст. л., лук репчатый – ½ шт., соль, подсолнечное масло – для жарки, томатный сок – 200 мл.

Перловку замочить на пару часов. Затем поставить варить на слабом огне до готовности. Нарезать мелко лук и высыпать его на разогретую сковороду с подсолнечным маслом. Туда же добавить перловку и размешать. Потом залить перловку томатом и жарить еще, около 2–3 минут.

Картофельное пюре с чесноком

Картофель – 450 г (примерно 2 крупные картофелины), молоко – 2 стакана, чеснок – 2 больших зубчика, белый перец – 1 ч. ложка.

Почистите картофель и порежьте на 4 части. Отварите его в небольшом количестве кипящей воды в течение 20–25 минут, или пока он не станет мягким. Снимите с огня и слейте воду. Пока готовится картофель, в небольшой кастрюле на малом огне потушите чеснок в молоке, пока он не станет мягким (около 30 минут). Добавьте чесночно-молочную смесь и белый перец к картофелю. С помощью миксера или картофелемялки превратите картофель в однородное пюре.

Рис с овощами

2 полных стакана риса, 100 г растительного масла, 3 луковицы, 1 морковь, соль, перец, 3 сладких перца, 0,5 л воды, брюссельская капуста, 5 ложек зеленого горошка.

В сковороде разогреть масло, поджарить в нем лук, морковь, сладкий перец, капусту. Затем добавить слегка отваренный рис, соль, перец, немного воды и тушить еще 15 минут. Довести до готовности, рис должен вобрать всю жидкость. Затем добавить зеленый горошек, зелень петрушки и укропа.

Спагетти с базиликом

500 г спагетти, соль, головка чеснока, 2 пучка свежего базилика, 5 ложечек оливкового масла.

Размельчите головку чеснока, мелко порежьте базилик и поместите их в суповую миску вместе с маслом. Тем временем, сварите спагетти в подсоленной воде, отлейте их и положите в супницу с приправами. Хорошо перемешайте, и блюдо готово.

Картофель с грибами

Картофель – 1 кг, масло оливковое – 120 г, репчатый лук – 4 головки, грибы – 500 г, зелень, соль, майонез – 100 г.

Сырой очищенный картофель тщательно промывают, делают выемку, обсушивают, кладут в промасленную фольгу и обжаривают в гриле до полуготовности. Нарезанные грибы и нашинкованный лук обжаривают на масле, добавляют майонез. Этим фаршем заполняют картофель, после чего доводят до готовности. При подаче блюдо посыпают зеленью.

Макароны с брокколи и печеными помидорами

Томаты (в собственном соку) – 800 г, макароны – 300 г, оливковое масло – 1 ст. л., чеснок – 2 зубчика, брокколи – 400 г, уксус – 1 ст. л., черный перец – 1 ч. л.

Разогрейте духовку до 180°C. Выложите помидоры на смазанный оливковым маслом противень и запекайте 90 минут, один раз перевернув. Охладите и порежьте. Отварите макароны, слейте ¼ воды. На большой сковороде, предварительно разогрев оливковое масло, 1–2 минуты на среднем огне потушите чеснок до золотистого цвета. Положите брокколи и потушите еще 4–5 минут на более сильном огне, постоянно помешивая. Добавьте помидоры, макароны с оставшейся жидкостью, уксус и перец. Перемешайте и подавайте к столу.

Кускус с грибами и оливками

300 мл воды, ½ ч. л. соли, 300 г кускуса, 1 луковица, 1 красная паприка, 150 г шампиньонов, 1 кабачок среднего размера, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. соли, 1 г черного перца, 15 маслин, 1 пучок свежего чабреца.

Вскипятите подсоленную воду. Насыпьте в нее кускус и снимите кастрюлю с плиты. Очистите и крупно нарежьте лук, паприку, шампиньоны и кабачок. Обжарьте шампиньоны и овощи в подсолнечном масле, добавьте чеснок и крупно нарубленный чабрец. Приправьте солью и перцем. Перемешайте кускус и обжаренные овощи. Подогрейте. Украсьте маслинами и веточками чабреца.

Макароны по-флотски

300 г. макарон, 400 г. мяса, 1 луковица, полстакана бульона, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Говядину пропустить через мясорубку и обжарить на масле. Мясо положить в посуду, добавить пассированный на масле мелко нарезанный лук, налить бульон и тушить мясо до готовности. Посолить, поперчить. Макароны отварить в подсоленной воде и, слив отвар, смешать их с тушеным мясом.

Макароны по-флотски с грибами

Фарш, грибы – шампиньоны, растительное масло, мелко нарезанный лук, тертая морковь, зелень, сладкий перец, черный перец, бульон, макароны – длинные тонкие трубочки или не очень крупные короткие трубочки.

Обжарить на растительном масле фарш с луком (если в фарш добавлять грибы, их не нужно предварительно отваривать), добавить мелко натертую морковку, потом туда же зелень, в том числе можно добавить немного базилика, добавить болгарский перец, черный перец, посолить, добавить отваренные практически до готовности макароны и залить небольшим количеством горячего бульона, подогреть и подавать.

Макароны с сыром

300 г макарон, 50 г сыра, 7 г сливочного масла, соль, вода.

Макароны (форму выбрать по вкусу) отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло. Сыр натереть на крупной терке, засыпать сыром макароны. Сыр можно перемешать с мелко нарезанным чесноком и майонезом, заправить макароны.

Макароны с творогом

300 г макарон, 1 пачка творога, 100 г сметаны, соль, сахар, сливочное масло.

Макароны (форму выбрать по вкусу) отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло. Творог мелко раскрошить вилкой, добавить к макаронам, добавить сметану, тщательно перемешать. При подаче можно посыпать сахаром.

Макароны с томатом и грибами

300 г макарон, 100 г грибов, 50 г томата, 1 луковица, соль, оливковое масло.

Макароны (форму выбрать по вкусу) отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Грибы и лук мелко нашинковать обжарить на оливковом масле. К грибам добавить макароны, обжарить, выложить на тарелку, добавить томаты консервированные в собственном соку. Можно использовать томатную пасту.

Картофель с начинкой

8 крупных картофелин, 4 сухаря, 4 помидора, 2 стебля зеленого лука с головками, соль, 200 г сыра, 1 яйцо, молотый черный перец.

Картофель вымыть и варить 25 минут. Сухари раскрошить. Помидоры крестообразно надрезать, ошпарить, очистить от кожицы. Мякоть плодов и сыр нарезать кубиками. Лук мелко порубить. Яйцо взбить, смешать с крошкой из сухарей, помидорами, луком. Добавить сыр. Массу полить, посолить, поперчить. Нагреть духовку до 200 градусов. Картофелины остудить, срезать с каждой крышечку, выбрать мякоть. Размять мякоть вилкой, смешать с сырной массой и зафаршировать клубни. Положить картофель на противень и запекать 25 минут.

Рис с цукини и морковью

Масло оливковое – 2 ст. л., соль (по вкусу) – 0,5 ч. л, кабачки (молодые цукини) – 500 г, морковь – 200 г, перец красный чили молотый (по вкусу), чеснок (2 зубчика, по желанию), рис жасмин – 250 г, лук зеленый – 80 г.

Берется кастрюля с толстым дном и плотно прилегающей крышкой, большая глубокая сковорода с крышкой, Отварите рис до готовности в кастрюле с толстым дном. Нашинкуйте зеленый лук, мелко нарубите чеснок, нарежьте цукини тонкими кольцами, а морковь – кубиками. Разогрейте масло в сковороде и пассируйте лук с чесноком до мягкости (2–3 мин.) на среднем огне. Добавьте морковь, пассируйте еще 3–4 минуты на среднем огне, затем добавьте кабачки и чеснок, тщательно перемешайте овощи, накройте крышкой и, уменьшив огонь до минимума, тушите овощи 20–25 минут, периодически помешивая. Добавьте рис, осторожно перемешайте, посолите и поперчите по вкусу. После того, как рис полностью прогреется (1–2 мин.), снимите сковороду с огня.

Фалафель

250 г сухого нута; 1 литр воды, 3–4 ст. ложки булгара, 2 средних головки репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 5 ст. ложек свежей петрушки, 5 ст. ложек свежей кинзы, 3 ст. ложки молотого кумина, 1 ст. ложка молотого кориандра, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. соли, ¼ ч. л. молотого черного перца, ¼ ч. л. кайенского перца, 1 ч. л. порошка карри со щепоткой молотого кардамона, 3–4 ст. ложки муки, растительное масло для фритюра.

Положите нут в большую миску и залейте водой. Замачивайте 4 часа, затем слейте воду и измельчите нут в процессоре. Положите измельченный нут в миску, добавьте булгар, репчатый лук, чеснок, петрушку, свежую кинзу, молотые кумин и кориандр, питьевую соду, соль, черный и кайенский перец, а также порошок карри. Добавьте 3 ст. ложки воды и оставьте минут на 45. Добавьте в тесто муку. Скатайте из теста 12–18 шариков. Нагрейте в сковороде масло для фритюра. Кладите фалафель в масло порциями и жарьте 3–4 минуты.

Кабачки в сметанном соусе

400 г смеси из разных сортов кабачков, цукини и патиссонов, 400 г картофеля, щепотка сахара, 40–75 г сливочного масла, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок свежего укропа, 300 мл сметаны или натурального йогурта, соль и молотый черный перец.

Нарежьте кабачки и патиссоны на кусочки размером с картошку. Положите картофель в кастрюлю, залейте его водой и добавьте соль с сахаром. Доведите воду до кипения и варите картошку минут 10 или до тех пор, пока она не станет мягкой. Положите в кастрюлю кабачки и варите их до тех пор, пока они не начнут становиться мягкими. Откиньте на дуршлаг. В большой сковороде растопите масло. Слегка потушите в нем зеленый лук, затем добавьте укроп и овощи. Снимите сковороду с огня и добавьте сметану или йогурт. Вновь поставьте на огонь и слегка разогрейте. Приправьте солью, перцем и подавайте на стол.

Артишоки с чесноком

4 артишока, сок 1–2 лимонов, 4 ст. ложки оливкового масла первого отжима, 1 головка репчатого лука, 5–8 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки свежей петрушки, 120 мл сухого белого вина, 120 мл овощного бульона или воды, соль и молотый черный перец.

Подготовьте артишоки. Отогните назад и отломите жесткие листья. Очистите нежную часть стебля и нарежьте на мелкие кусочки. Положите стебли артишоков в подкисленную воду. Разрежьте артишоки на четыре части, выньте из них сердцевину и положите в миску с подкисленной водой. Нагрейте в кастрюле масло. Положите в него лук и чеснок и пассируйте овощи минут пять, пока они не размякнут. Добавьте петрушку и тушите еще несколько секунд. Влейте вино и бульон, положите в кастрюлю осушенные артишоки. Приправьте солью и перцем, полейте половиной порции лимонного сока. Доведите смесь до кипения, убавьте огонь под кастрюлей, закройте ее крышкой и варите минут 10–15 или до тех пор, пока артишоки не станут мягкими. Выньте артишоки из кастрюли шумовкой и положите на блюдо. Доведите до кипения жидкость, в которой варились артишоки, и упарьте ее до половины объема. Залейте артишоки соусом и оставшимся лимонным соком.

Гарниры – самостоятельные блюда

Кугель из лапши с яблоками и корицей

В нашей семье называли Кугель. Сохранилась только канавинская версия рецепта. На московской кухне её попросту копировали. Записала внучка тети Розы Мариетта (Нижний Новгород)

Для рецепта вам потребуется: яичная лапша – 350–500 г, сливочное масло – 130 г + 1 ст. л., яблоки – 2 шт., творог – 250 г, яйцо (взбитое) – 3–4 шт. корица (молотая) – 2 ч. л., сахар – 250 г, изюм – 2–3 горсти, чайная сода – ½ ч. л., соль – по вкусу. (чем меньше, тем лучше).

Приготовить совсем не сложно. Разогреть духовку до 180°С. Отварить лапшу, затем слить воду, промыть. Растопить сливочное масло, затем перемешать его с лапшой. Натереть на крупной терке яблоки, добавить к лапше, добавить творог, яйца, корицу, сахар, изюм, соду и щепотку соли. Переложить смесь в глубокую прямоугольную форму размерами 38 × 20 см и запекать 1–1, ¼ часа до хрустящей коричневой корочки. Подавать сразу же.

Кугл из лука-порея, шпината и цукини

500 г шпината, 1 цукини, 1 картофелина, 6 ст. ложек оливкового масла, 2 больших стебля лука-порея, 3 зубчика чеснока, 3 пера зеленого лука, 1–2 щепотки молотой куркумы, 3 ст. ложки муки из мацы, 1–2 ст. ложки свежего укропа, 3 яйца, соль и молотый черный перец.

Нагрейте духовку до 200 градусов. Раскалите в сковороде половину масла, положите в масло порей и обжаривайте до полуготовности. Снимите сковороду с огня. Отварите шпинат до полуготовности. Откиньте на дуршлаг, слегка остудите, а затем крупно нарубите. Добавьте к порею шпинат и цукини. Перемешайте. Очистите картофель и натрите его на крупной терке. Тщательно выжмите. Добавьте картофель к порею вместе с чесноком, зеленым луком, куркумой и большим количеством соли и молотого черного перца. Добавьте к овощной смеси муку из мацы. У вас должно получиться густое тесто. Добавьте к яйцам укроп и влейте яичную смесь в овощи. Налейте оставшееся масло в форму для выпечки и нагревайте ее в духовке минут 5. Когда масло нагреется, выложите в форму ровным слоем овощную смесь. Пеките кугл минут 15, затем уменьшите температуру в духовке до 180 градусов и выпекайте еще 15–20 минут.

Иерусалимский кугл

200 г тонкой лапши, например, 4 ст. ложки оливкового масла, 130 г сахара, 2 яйца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотой корицы, 1–2 пригоршни изюма, соль.

Нагрейте духовку до 180°C. Отварите лапшу в подсоленной кипящей воде. Откиньте на дуршлаг. В сковороду влейте масло и положите половину порции сахара. Жарьте на среднем огне, помешивая деревянной ложкой, пока масло и сахар не перемешаются и не станут светло-коричневого цвета. Снимите сковороду с огня, полейте смесью пасту и тщательно перемешайте. Добавьте к пасте оставшийся сахар, яйца, перец, молотую корицу, изюм и 2–3 щепотки соли. Тщательно перемешайте. Переложите смесь в огнеупорную форму и разровняйте. Выпекайте 1 час.

Овощной кугл

2 цукини, 2 моркови, 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, щепотка сахара, 1 ст. ложка свежей петрушки, 2–3 щепотки сухого базилика, 2–3 ст. ложки муки из мацы, 7 ст. ложек оливкового масла, соль и молотый черный перец.

Нагрейте духовку до 180º С. Натрите все на крупной терке. Положите в миску цукини, морковь, картофель, лук, яйца, чеснок, сахар, петрушку, базилик, соль и перец. Перемешайте. Добавьте муку из мацы. Вымесите густое тесто. Налейте в огнеупорную форму половину порции масла, выложите овощную смесь и залейте ее оставшимся маслом. Пеките минут 40–60.

Цветная капуста в сухарях с чесноком

1 большой кочан цветной капусты, щепотка сахара, 6–8 ст. ложек оливкового масла, 130 г панировочных сухарей, 3–5 зубчиков чеснока, соль и молотый черный перец.

Отварите цветную капусту в кипящей воде с добавлением сахара и щепотки соли. Откиньте капусту на дуршлаг и остудите. Нагрейте в кастрюле 4–5 ст. ложек оливкового или растительного масла, добавьте в масло панировочные сухари и обжарьте их на среднем огне, помешивая, до румяного цвета. Добавьте чеснок, перемешайте пару раз, а затем выньте из сковороды и отставьте в сторону.

Нагрейте в сковороде оставшееся масло, положите в масло цветную капусту. Добавьте в сковороду панировочные сухари с чесноком. Слегка обжарьте, помешивая. Приправьте солью и перцем и подавайте капусту на стол горячей или теплой.

Цветная капуста просто по-еврейски

Тщательно моем цветную капусту. Делим на маленькие уютные стебелечки. Каждый стебелек обваливаем в сухарях с яйцом (можно и не обваливать – вкус не поменяется) и кидаем в кипящее на сковородке масло. Обжариваем и сразу со сковородки выкладываем на тарелки и поливаем сметаной. Можно бросить мелко порезанный чеснок на остатки кипящего масла и обжарить. Этим маслом с чесноком полить жареную капусточку. Вкусный гарнир и самостоятельное блюдо.

Фасоль с грецким орехом

Фасоль (темная или рябая) – 1 стакан, лук репчатый – 2 шт., томат-паста или томатный сок – 2 ч. л., лавровый лист – по вкусу, соль, сахар, черный перец – по вкусу, мука – по вкусу.

Фасоль перебрать, вымыть и залить холодной водой. Часа через три поставить варить, но без соли. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле с ложкой муки, развести отваром от фасоли и томатной пастой. Полученный соус приправить сахаром, солью, черным перцем и лавровым листом. Полученным соусом залить отваренную фасоль, при необходимости добавить отвар от фасоли. Фасоль с соусом тушить 30 минут. Перед окончанием приготовления добавить мелко рубленные грецкие орехи.

Вареная фасоль – лобио

Фасоль – 1,5 стакана, лук репчатый – 2 шт., грецкие орехи – ¾ стакана, чеснок – ½ головки, красный перец (молотый), соль – по вкусу, зелень – по вкусу.

Сухую фасоль перебираем, промываем холодной водой и варим 3–4 часа. Мелко режем репчатый лук, зелень (кинзу, петрушку, укроп), толчем грецкие орехи с чесноком. Фасоль приправляем красным перцем и солью, соединяем с зеленью, луком и грецкими орехами, кипятим еще 2–3 минуты и остужаем. Подаем лобио в керамических чашках.

Гамзовские гарнирные изобретения

Если эти рецепты правильно использовать и наловчиться, то в вашем доме можно будет откушать блюда, которые не готовят больше нигде, ни в одном ресторане, ни в одной семье. Как они появились? Очень просто. На фоне общих семейных традиций в способе приготовления пищи появлялись модификации, чаще всего из-за катастрофической нехватки продуктов.

Жареные яблоки

Способ приготовления точно такой же, как жареной картошки. Нарезать яблоко ножом так, как его режут во время еды. Один в один. И также при обжаривании переворачивать каждый ломтик, как картофель на сковороде.

Жареная айва

Готовится точно также как яблоки: один в один.

Жареные огурцы

Готовятся так же, как жареный картофель.

Жареные персики, абрикосы (недозрелые)

Принцип жареной картошки.

Жареные бананы

Ломтики бананов обжариваются как картофель. При подаче можно залить взбитыми сливками.

Жареный ананас

Принцип тот же. Великолепный гарнир для рыбы. Жарится ананас с космической скоростью.

Оладушки, оладьи

Традиционное первое блюдо, которое из поколения в поколения учатся готовить самостоятельно наши дети. Какое это наслаждение, когда наконец в воскресенье не нужно рано вставать и кормить малышей. А они к утреннему кофе ставят на стол старшим с пылу жару.

Оладушки. Мальчишки и девчонки наперегонки бегут на кухню жарить простенькие оладушки. Пока родители спят и мальчику не возбраняется научиться это делать. Когда встанет мама или бабушка, мальчику: сыну, внуку или правнуку, будущему мужу в нашей семье объяснят, что готовить еду не мужское дело. Предназначение мужчины более важное и трудное, чем жарить оладушки. В каждой семье оладьи пекут по-разному. Вы можете попробовать разные варианты. О! ЛАДУШКИ!

Рецепты Катиной коллекции

Латкес – картофельные оладушки

4 картофелины, 2 яйца, 1 стакан кефира, соль, масло оливковое для жарки.

Картофель натереть на очень мелкой терке, соединить с кефиром, яйцами, солью. Жарить на сковороде тонкими оладьями, обжарить с двух сторон. Подавать со сметаной.

Картофельные латкес

5 картофелин, 1 луковица, 4 яйца, ¼ чашки молотой мацы или муки, соль и перец по вкусу.

Натрите картофель и откиньте на дуршлаг. Натрите лук. Лук и яйца смешайте с картофелем. Добавьте молотую мацу и приправы. Перемешайте. Разогрейте масло на сковородке. Кладите смесь по столовой ложке в масло. Когда зарумянится с одной стороны, переворачивайте на другую.

Латкес из домашнего сыра

275 г творога, 3 яйца, 1 ч. л. соли, 250 г муки из мацы, 1 головка репчатого лука, ½ ч. л. сахара, 2–3 ст. ложки натурального йогурта или воды, растительное масло для жарки, молотый черный перец.

Разомните в миске творог. Добавьте к творогу желтки, половину порции соли, муку из мацы, репчатый лук, сахар, йогурт или воду и перец. Взбейте до жестких пиков белки и оставшуюся соль. Введите сначала треть взбитых белков в тесто, а затем оставшиеся белки. Налейте в сковороду 1 см масла, нагрейте. Обжарить с двух сторон.

Бабушкины секреты

Поскольку еще малышами мы начинали печь оладушки, у старших женщин в семье навык терялся. Примерно четверть века я оладушки не пеку. Но могу поделиться бабушкиными секретами. Оладушки должны быть очень тоненькие, такими, чтобы целиком сразу в рот. Это что-то особенное. Жарить их нужно на чистой сковороде, ни в коем случае не наливая на неё масло. Берем картошину, режем на две половинки, протыкаем на вилку и опускаем в чашку с растительным маслом. Потом смазываем сковородку этой картофелиной на вилке, смоченной в масле. И быстро маленьким половником или ложкой суповой наливаем оладушкино тесто. Подрумянится, и сразу перевернуть и выбросить на блюдо. У нас оладушки делали максимально упрощенно, в точном соответствии с тем, как их делали мои прабабушки. А мне рассказывала моя бабуленька. Как же надо было умно прожить жизнь, чтобы так глубоко и прочно войти в жизнь своих внуков через завесу времени. Пишу книгу, а она рядышком, и я чувствую тепло её подвижных хирургических пальцев на своих щеках и вкус приготовленных ею блюд во рту. И глотаю комочек в горле. А вам, дорогие читатели, про рецепты оладушек уже рассказывает моя взрослая дочь – мать моих внуков.

Наши оладушки картофельные

Московские и канавинские без муки и без яиц.

Натереть картофель и положить несколько ложек кефира. Растереть закваску и обжарить на сковородке. И все.

ОЛАДЬИ – большие и толстые.

Оладьи

1 литр кефира, 3 яйца, 500 г муки, соль, 200 г сахара, 1 пакетик сахара ванильного, сода, уксус, масло подсолнечное для жарки.

Кефир смешать с яйцами, сахаром, ванилью, солью. Соду погасить уксусом. Все тщательно перемешать, потихоньку всыпать муку, перемешать до сметанообразной массы. Масло хорошо разогреть, столовой ложкой выложить на сковороду тесто и жарить с двух сторон. Подавать со сметаной.

Оладьи с яблоками

Мука пшеничная – 1 стакан, яблоки – 120 г, яйцо – 1 шт., молоко – 1 стакан, сахар – 2 ч. л., дрожжи – 1 ч. л., сливочное масло – 4 ч. л., соль – по вкусу.

В теплой воде или молоке растворяют сахар, соль, дрожжи, добавляют муку и яйца, тесто перемешивают, оставляют в теплом месте на 3–4 часа. В процессе брожения тесто обминают. Яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины, нарезают мелкими ломтиками и кладут в тесто перед обжариванием. Подают со сметаной.

Оладьи тыквенные

Очищенная тыква – 1 кг, мука – 1 стакан, соль, сахар – по вкусу, масло растительное для жарки, мед.

Тыкву натереть на мелкой терке, добавить соль и сахар, всыпать муку, замесить однородное тесто. Раскладывать ложкой на раскаленную сковороду в разогретое растительное масло, обжаривать с обеих сторон. Подавать с медом.

Оладьи кислые

Мука пшеничная – 3 стакана, молоко – 2 стакана, дрожжи – 15–20 г, масло сливочное – 2 ст. л., яйцо – 4 шт., сахар – 2 ст. ложки.

Приготовить опарное тесто обычным способом. Выпекать оладьи, как и блины, но размером в 2–2.5 раза меньше. Подать к оладьям сметану либо варенье.

Оладьи капустные

Капуста белокочанная – 500 г, яйцо – 1 шт., мука – 3–4 ст. л., сметана – 2 ст. л., сыр – 100 г, черный перец и соль – по вкусу.

Оладьи из сухарей и изюма

Пшеничные сухари – 200 г, молоко – 300 мл, яйцо – 1 шт., сахар – 40 г, масло сливочное – 30 г, масло растительное – 30 г, изюм и сметана – по 25 г, дрожжи – 50 г, соль – по вкусу, мед – по вкусу.

Молотые сухари залить горячим молоком, всыпать сахар, соль и охладить. Ввести яйцо, дрожжи и поставить для брожения на 2–3 часа. В тесто положить изюм и жарить, как обычные оладьи. Подать со сметаной или маслом, или вареньем, или медом.

Оладьи с простоквашей

Пшеничная мука – 200 г, простокваша – 400 мл, яйцо – 1 шт., сода – 3 г, масло сливочное – 80 г.

Муку смешать, прибавить соду, соль, сахар, простоквашу и взбитое яйцо. Все перемешать и сразу печь на хорошо смазанной сковороде.

Оладьи с клюквой

Творог – 100 г, свежая клюква – 200 г, мука – 250 г, сахар – 3 ст. л., разрыхлитель – ½ ч. л., яйца – 3 шт.

Взбейте белки в крепкую пену. Соедините вместе все остальные ингредиенты и перемешайте. Добавьте белки. Выпекайте оладьи до золотистой корочки. Сложите оладьи горкой, прокладывая клюквой и сахарной пудрой.

Оладьи из кукурузной муки

Кукурузная мука – 1 стакан, пшеничная мука – ½ стакана, сахарная пудра – 1 ст. л., разрыхлитель – 2 ч. л., пахта – 1 стакан, сливочное масло – 2 ст. л., яйцо – 1 шт., кленовый сироп – 4 ст. л., свежий инжир, кленовый сироп и взбитые сливки – для украшения.

Разогрейте духовку до 200º С. Слегка смажьте маслом форму. В большой миске смешайте кукурузную и пшеничную муку, сахар, разрыхлитель и влейте пахту, кленовый сироп, яйца и разогретое масло. Замесите жидкое тесто.

Разложите тесто в форму и выпекайте 20 минут до золотистого цвета. Инжир разрежьте на 4 части и украсьте оладьи, полив их кленовым сиропом и взбитыми сливками.

Блины тети Шурины

1 кг муки, 1 пачка сухих дрожжей или полпачки живых, 1 литр молока, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 100 г сахара, соль, 2 яйца. Белок взбивать отдельно. Дрожжи замачивать в молоке.

Закваска: дрожжи развести в теплом молоке 37º, добавить муку, масло, часть сахара, соль. Готовую закваску поставить в теплое место примерно на полдня, за это время тесто надо опускать, приминать столовой ложкой 3 раза, затем добавить оставшийся сахар, желтки, белки растереть в пену, смешать с тестом. Сковороду хорошо раскалить, луковицу разрезать пополам, одну половину наколоть на вилку, окунуть в подсолнечное масло, смазать сковороду, налить тесто и жарить тонкие, большие блины. Обжарить с двух сторон. Готовые блины смазать сливочным маслом.

Блины с мясом

Приготовить блины. Мясо отварить и провернуть через мясорубку. Лук пережарить, смешать с мясом.

Отварить яйца, потереть на терке, соединить с фаршем, добавить соль, перец. Взбить мясной фарш в единую массу, добавив пару ложек бульона. Полученным фаршем начинить блины.

Бабушкин Ирин компот

Без него не могло быть ни детства, ни отрочества, ни юности, ни старости. Не знаем, чем он отличается от других компотов. Мы других не пробовали. Нам казалось, что только гамзовский компот и есть компот.

Сухофрукты в равных пропорциях: чернослив, урюк, груши, яблоки, курага. Да, да урюк, как урюк, но и курагу тоже обязательно туда положить. Отмерять по одному стакану все пять составляющих: 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванилина или ст. ложка сахарной пудры, 10 стаканов холодной воды. Кастрюлю поставить на средний огонь и довести до кипения. Кипятить вечером 10 минут и выключить огонь. Оставить до утра настаиваться. Утром поставить на огонь и варить минут 30. Подавать к обеду. И далее пока не закончится. Самое смешное, что если какой-то составляющей нет, то дети тут же заметят: странный компот, не бабушкин.

Особенно важно было то, что привычный любимый компот можно было кушать и в Пейсах. И с мацой он казался особенной едой.

Кисель и желе из клюквы по-московски

Это было классическое блюдо в нашем рационе питания. И каюсь, это не сложное блюдо я никогда не варила сама. Так уж получилось. И когда пришло время, у меня кисель не получился таким, каким был у Бабуленьки. Помню, что его всегда варили только из клюквы и всегда толкушкой отжимали эту клюкву. Знаю, что варили на крахмале и добавляли немного желатина. И кисель не был ни густым, ни жидким. Он был очень вкусный, и я его могла пить сколько угодно прямо из стакана. Может, дочь знает? Может быть, восстановит утраченное блюдо. Оказывается, она помнит и воспроизводит.

Кисель в памяти

1 кг клюквы, 100 г крахмала картофельного, 300 г сахара.

Вскипятить 2 литра воды, добавить сахар, клюкву, через 30 минут клюкву протереть через сито. Потихоньку тщательно размешивая в кастрюлю всыпать крахмал, варить еще 20 минут, кисель готов.

Маца

Домашняя маца

1 кг муки, 0,5 литра воды.

С момента соединения муки с водой до конца выпечки должно пройти не более 18 минут.

Муку просеять, насыпать горкой. Влить тонкой струйкой воду, быстро замешивая, не допуская образования комков. Раскатать очень тонкие лепешки (не более 1,5 мм толщиной), наколоть их вилкой, чтобы были дырочки, куда будет выходить воздух, и выпекать в духовке при температуре 100–150 градусов.

Кнейдлах клецки из мацовой муки

10 пластин мацы, 1 луковица, оливковое масло, 0,5 литра воды, соль.

Мацу размельчить в мясорубке. Лук очень мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Соединить с мацовой мукой, добавить соль, воду. Тщательно перемешать до однородной массы, скатать шарики среднего размера положить в морозильник на 20 минут. Куриный бульон довести до кипения, опустить шарики и варить 15–20 минут. Кнейдлах должен быть мягкий, но не разваренный. Подавать с бульоном, посыпав зеленью.

Хремзлах

Мука из мацы 2 стакана, яйцо 4–5 шт., масло сливочное 3 ст. л., мед 3 ст. л., орехи грецкие (ядра) – ½ стакана, имбирь – ⅓ ч. л., сахар – 3 ст. л., соль – ¼ ч. л.

Хремзлах – сладкое пасхальное мацовое печенье. Мацу пропустить через мясорубку. Залить одним стаканом подсоленной горячей воды, накрыть и дать постоять 15–20 минут. Когда масса остынет, добавить размягченное масло, растертое с желтками. Влить мед, положить орехи, имбирь и в последнюю очередь взбитые с сахаром белки. Все хорошенько размешать. Тесто разделить на кусочки, скатать в шарики, величиной чуть больше куриного яйца, и сформовать треугольники толщиной в 1,5–2 см. Запечь на сковороде с кипящим маслом до румяной корочки с одной и другой стороны. Подавать в холодном виде как десерт.

Бабка из мацы

Маца – 600–800 г, куриный бульон – 2–3 стакана, яйца – 3 шт., куриный жир – 60 г, лук репчатый – 2 средних головки.

Растопите на сковороде жир и добавьте в него нарезанный лук. Прожарьте до тех пор, пока лук не станет золотистого цвета. Размочите кипятком мацу. Добавьте в мацу взбитые до однородной массы яйца и все тщательно перемешайте. Добавьте куриный жир (вместе с луком) и снова тщательно перемешайте. Выложите то, что у вас получилось на сковороду. Жарить «бабку» нужно пока не пропечется все яйцо, и часто хозяйки делают её высокую, пышную и обжаривают с двух сторон.

Имберлах – маца, сваренная в меду

Маца – 400–500 г, мед – 1 стакан, имбирь – ⅔ ч. л., оливковое масло – 1,5 ст. ложки.

Разломайте мацу на небольшие кусочки. В кастрюлю поместите мед и разогревайте его на медленном огне, пока он не станет жидким, помешивая деревянной ложкой. Добавьте имбирь и масло, немного увеличьте огонь и добавьте мацу. Огонь должен быть таким, чтобы мед в кастрюле кипел. Варите мацу (периодически помешивая), пока она не приобретет золотисто – коричневый цвет. Выключите огонь и осторожно лопаткой выложите мацу на смоченную водой дощечку. Выкладывать нужно ровным слоем в 1 см. толщиной. Дайте имберлах остыть, но можно и горячий резать, и порежьте на доске ромбиками. Резать надо ножом, смоченным струей холодной воды.

Мацебрай

4 пластины мацы, 0,5 кг. фарша, 1 яйцо, 1 луковица.

Поставить на огонь большую кастрюлю с водой. Кастрюля должна быть такого диаметра, чтоб маца помещалась в длину. В воду добавляется лавровый лист и немного соли. Фарш из яйца и мелко порезанной луковицы разделить на 4 части. Взять посуду с соленой водой и бумагу для выпечки. Опустить лист мацы в соленую воду на несколько секунд, затем положить на лист бумаги. Сверху равномерно размазать фарш. С помощью бумаги свернуть мацу с фаршем в рулет. Сделать так со всеми 4 листиками мацы. Рулеты, завернутые в бумагу, опустить в кастрюлю с кипящей водой. Варить минут 10–15. Выложить на решетку, чтоб вода стекла, и развернуть. Получившиеся рулеты нарезать кружками.

Омлет из мацы

3 яйца, 100 г молока, 1 пластинка мацы, соль.

Яйца взбить с молоком и солью. Мацу положить на сковороду, залить полученной смесью, накрыть крышкой, жарить минут 20.

Оладьи из шпината и мацы

1 пачка (280 г) замороженного шпината, 3 яйца, 6 ст. ложек муки из мацы, соль и перец, 3 ст. ложки натертого лука, масло растительное для жарки.

Все смешать. Дать постоять 10 минут. Жарить оладьи.

Бабушкины секреты

Со времен начала прошлого века, когда на кухне командовала моя прабабушка Эмма, мацу ломали на большие куски и заливали холодной водой на пяток минут не больше, а потом сразу отжимали. И вот такую клеклую мацу использовали для яичницы. Название запомнившееся:

Бабка из мацы на четыре яйца

2 квадрата классической мацы без добавок ломали пополам, складывали и еще раз пополам, и так на 32 кусочка. Потом заливали половинкой стакана холодной воды и через несколько минут отжимали и выбрасывали на сковородку в кипящее растительное масло. Чтобы избежать дождя из брызг масла, надо кипящее масло посолить. Выложив слой из мацовых кусочков, залить его взбитым яйцом. Раствор яичницы – на два яйца половинку скорлупы с водичкой. На вторые два яйца быстренько повторить. Так выкладывается четыре слоя смоченной мацы и заливается четырьмя яйцами. Соль по вкусу, перец по вкусу (можно без перца). Жарить под крышкой. Бабка выглядит как пудинг.

Оладушки из мацы

3 желтка, ½ ч. л. соли, ½ чашки холодной воды, ¾ чашки мацовой муки, 3 белка, взбитых как для безе, масло для жарки.

Взбить вместе желтки, соль, воду. Добавить муку, осторожно добавить белки, разогреть масло в сковороде и жарить оладушки.

Булочки из мацовой муки

2 стакана мацовой муки, 2 стакана горячей воды, 5 яиц, ½ стакана масла оливкового, соль, перец – по вкусу.

Хорошенько размешать муку с маслом. Добавить в полученную смесь кипящую воду, соль и перец. Взбить в пену яйца (белки вместе с желтками) и постепенно ввести массу в тесто. Скатать руками, смоченными в холодной воде, шарики, разложить их на противень, смазанный маслом. Присыпать мукой. Выпекать при средней температуре минут 15–25.

Блинчики из мацы

4 листа мацы, масло для жарки.

Начинка: 4 яйца, 500 г мягкого творога, соль, перец, 1 ст. ложка нарезанной петрушки.

Смочить мацу под струей воды, высушить полотенцем. Сделать фарш из творога, яиц, петрушки, соли. Разложить фарш на листе мацы, скатать в трубочки. Каждую трубочку разрезать на 2 части.

Взбить 2 яйца, каждую трубочку окунать в яичную смесь и жарить со всех сторон на масле до получения желтой корочки.

Гренки из мацы

1 пластина мацы, 2 пластины сыра, 1 яйцо, ⅓ стакана молока.

Пласт мацы разломать на 4 части. Между двумя четвертинками проложить пластинку твердого сыра, обмакнуть этот сэндвич в смесь яиц и молока. Затем выложить на горячую сковородку, залить остатками яично-молочной смеси и обжарить с двух сторон до зарумянивания.

Паштида

8 листов мацы, 4 яйца, ½ стакана масла, 500 г фарша (из любого мяса), немного куриного бульона, соль, перец – по вкусу.

Перемешать все продукты. Смазать маслом форму для выпечки. Выложить подготовленный фарш. Выпекать 30–40 минут при средней температуре.

Пасхальная лапша

4 яйца, соль по вкусу, ¼ стакана очень тонкой, просеянной мацовой муки, ½ стакана картофельного крахмала.

Яйца взбить с солью, добавить муку и крахмал, перемешать до однородной смеси. На разогретую сковороду положить немного маргарина и выпекать на ней тонкие блинчики. Когда блинчики подсушатся с двух сторон, свернуть рулетики и по диагонали нарезать очень тонкую лапшу.

Лазанья с баклажанами

1 ст. ложка оливкового масла, 0,5 кг грибов, 3 зубчика чеснока, ¼ стакана порезанной петрушки, ¼ стакана сухого красного вина, 1 ч. л. базилика, 1 ч. л. орегано, ¼ ч. л. красного перца, ¼ ч. л. черного перца, 1 банка томатного пюре, 1 большой баклажан, 6 ст. ложек сыра пармезан, 1 баночка творога рикотты, 3 пласта мацы.

Разогреть масло в кастрюльке. Добавить туда грибы, чеснок. Затем добавить приправы и томатное пюре. Готовить под крышкой около 30 минут. Натереть баклажаны солью и дать полежать. Вымыть и положить в духовку на большую температуру на 30 минут. Поворачивать кусочки каждые 15 минут. Охладить. Порезать баклажаны на мелкие кусочки. Смешать рикотту с пармезаном. Замочить мацу в воде на несколько минут. Положить один пласт в смазанную маслом форму для запекания. Положить ⅓ творожной смеси, ⅓ баклажанов, ⅓ соуса. Повторить с оставшимися слоями мацы. Посыпать сверху пармезаном и выпекать 30–40 минут.

Шарики из мацы с грибами и мясом

2 пластины мацы, 2 яйца, 5 ст. л. мацовой муки, 0,5 кг говяжьего/куриного фарша, 1 пакетик сушеных грибов, 2 ст. л. мелко нарезанного укропа, 4 ст. л. оливкового масла, соль и перец.

Соус: 1 пакетик сушеных грибов, 2 луковицы, 4 ст. л. масла, 1 ч. л. картофельного крахмала, 1,5 стакана воды или бульона, соль и перец по вкусу.

Мацу мелко раскрошить. Яйца взбить с небольшим количеством воды и соли. Смешать яйца с мацой. Добавить мацовую муку, фарш, вымоченные и отжатые грибы, остальные ингредиенты. Из полученной массы скатать небольшие, размером с грецкий орех, шарики, и обжарить в оливковом масле.

Приготовить грибной соус: обжарить лук до золотистого цвета. Добавить вымоченные в горячей воде отжатые грибы, мелко порезав их, муку. Тщательно перемешать, затем добавить пряности, довести до кипения. Выложить шарики на блюдо, залить горячим соусом и подать к столу, посыпав зеленью.

Оладьи с медом и орехами

0,5 стакана изюма, 0,5 стакана измельченных орехов, 1 стакан красного сладкого вина, 8 пластинок мацы, 5 яиц, 1 ч. л. соли, 2 ст. ложки натертой лимонной цедры, оливковое масло для жарки.

Для сиропа: стакан меда, 3 ст. ложки воды, 3 ст. ложки лимонного сока.

Размочить изюм в воде. Пластинки мацы размельчить на небольшие кусочки, вымочить в воде, отжать. Слегка взбить яйца. Смешать яйца с мацой, изюмом и остальными ингредиентами. Жарить на хорошо прогретом масле. Пока оладьи жарятся, можно приготовить сироп. Для этого смешать ингредиенты и проварить в течение 3 минут. Выложить готовые оладьи на блюдо и полить готовым сиропом.

Котлетки из мацы

10 листов мацы, 4–5 яиц, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, соль, черный перец.

Все ингредиенты хорошо вымешать до получения однородной массы. Мокрыми руками сформовать шарики. На сковороде согреть масло на половину высоты котлетки и пожарить с 2-х сторон. Выложить на бумагу. Не обязательно жарить всё сразу. Очень вкусно есть с творогом, брынзой.

Шоколадные рулетики из мацы

8 пластинок мацы, стакан красного сладкого вина, стакан сахара, полстакана молока, 200 г горького шоколада (можно взять по 100 г горького и молочного), 2 ст. ложки какао, 1 ч. л. растворимого кофе, 200 г сливочного масла, 3 ст. ложки шоколадного (или апельсинового) ликера.

Мацу раскрошить в большой миске и залить вином. В кастрюльку влить молоко, добавить перемешанный с какао сахар, наломанный кубиками шоколад и на медленном огне довести до кипения. Убавить огонь до минимума и вмешать сливочное масло. Снять с огня. Влить бренди или ликер. В миску с мацой вылить шоколадную смесь, тщательно перемешать. Массу разделить на две части. Каждую выложить на лист фольги, смазанный маслом, и скатать в виде рулета. Дать остыть до комнатной температуры и положить в морозилку. С застывших рулетов удалить фольгу, нарезать.

Ореховые пирожные

4 яйца, 2 стакана сахара, 200 г растопленного масла, 1 стакан мацовой муки, 6 ст. ложек какао, 150 г молотых орехов, 1 ст. ложка ванильной эссенции.

Растираем яйца с сахаром деревянной ложкой, добавляем масло, муку, какао, орехи и эссенцию. Выкладываем смесь в смазанную маслом форму и печем 20 минут. Даем слегка остыть и режем.

Сладкие трубочки из мацы

6 листов мацы, 100 г масла сливочного, ванильная эссенция, сахар – по вкусу, 2 ст. ложки какао, немного вина, сахарная пудра.

Для покрытия трубочек: 100 г шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла.

Раскрошить мацу и смочить ее вином. Соединить масло, сахар, ванилин и какао и хорошенько перемешать до получения крема. Добавить полученный крем в мацу, перемешать. Скатать из полученного теста трубочки. Обвалять их в сахарной пудре. Растопить шоколад, масло и довести до кипения. Полученной глазурью залить трубочки и поставить их в холод.

Шарики без выпечки

200 г масла сливочного, 1 стакан сахара, 3 яйца, 4 ложки какао, 100 г кокоса, 4 листа мацы.

Разделить белки и желтки. Белки взбить в пену с сахаром. Желтки растереть с маслом. Осторожно ввести яичную пену в растертое масло. Добавить туда же кокос (не весь, часть оставить) и какао. Добавить мацу. Влажными руками сделать из полученной смеси шарики. Обвалять их в кокосе (или в какао), разложить и немного подержать в холоде.

Заварные мацовые пирожные

⅓ пачки сливочного масла, 1 стакан мацовой муки, 4–5 яиц, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан воды.

Масло с водой, солью и сахаром поместить в посуду, поставить на огонь и довести до кипения. Когда смесь закипит, добавить постепенно муку и размешивать до тех пор, пока тесто не начнет отлипать от стенок посуды. Уменьшить огонь. Осторожно вводить яйца по одному, хорошенько размешивая. Когда тесто немного остынет, выкладывать небольшими порциями на промасленную бумагу, на сравнительно большом расстоянии друг от друга. Выпекать 40–50 минут. Готовые пирожные можно залить сверху шоколадной глазурью или сделать надрезы и наполнить любой начинкой.

Торт Наполеон

10 пластин мацы, 1 литр молока, 1 пачка масла, 3 яйца, сахар, ванилин, мацовая мука.

Молоко подогреть до 60 градусов. Яйца взбить с сахаром, осторожно влить в молоко, тщательно размешивая довести до кипения. Добавить масло, муку, ванилин. Все тщательно размешать, варить, пока не загустеет. Полученным кремом промазать мацу, укладывая один слой на другой. Оставить в холодном месте на сутки.

Торт со сгущенкой

6 листиков мацы, 1 стакан красного вина, 1 банка сгущенного молока, 200 г масла.

Каждый листик мацы обмакнуть в красное вино и смазать кремом из сгущенки с маслом. Оставить на несколько часов на столе, чтобы торт пропитался.

Брауни на песах

175 г сливочного масла, 175 г сахара, 5 яиц, 175 г шоколада, 175 г миндаля.

Разогреть духовку до 180 градусов. Взбить масло с сахаром. Добавить желтки. Отставить тесто. Растопить шоколад на водяной бане. Охладить и добавить в масляную смесь. Добавить миндаль. Взбить белки в пену, добавить в тесто. Перелить тесто в форму, смазанную маслом. Запекать 45 мин. Охладить и порезать на квадраты.

Тейглах 1

Это очень красивое старинное сладкое кушанье.

Поразительно, но даже самый удачный тейглах жесткий. Однако с этим не согласится ни один ребенок. Дети тейглах обожают. Они считают, что это особое сладкое блюдо. Само слово Пейсах, всегда ассоциируется в московской транскрипции с кушаньем под названием *тейглах*.

2,5 стакана молотой мацовой муки, 3–4 яйца, можно печь и на пшеничной муке, 4–5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан коричневого меда, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. соды, соль.

В просеянную мацовую муку добавить соду и соль, затем яйца и масло, и замесить крутое тесто. Из теста раскатать тонкие мягкие трубочки, нарезать их кусочками длиной 1–1,5 см, выложить на смазанный маслом противень и запекать в духовке на среднем огне 15–20 минут. Они должны чуть– чуть зарумяниться и стать твердыми. Смешать в кастрюле мед, имбирь, мускатный орех и сахарный песок и кипятить, помешивая 10–15 минут, затем опустить испеченные маленькие шарики в смесь и варить 15–20 минут при постоянном помешивании. Выложить полученную тягучую массу шариков в меду на деревянную доску, дать остыть. Смоченным ножом нарезать ломтями.

Тейглах 2

2,5 стакана молотой мацовой муки, 3–4 яйца, 4–5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан коричневого меда, 1 ч. л. молотого имбиря, ½ ч. л. измельченного мускатного ореха, 1 ч. л. соды, соль.

В мацовую муку добавить соли и воды, яйца и масло и замесить тесто. Месить подольше и тщательнее. Скатать шары величиной с теннисный мяч. Выложить на смоченный маслом противень и выпекать в духовке около получаса. Остудить и выпеченные шарики обвалять в измельченных мускатных орехах. В кастрюлю залить мед и сахар и сварить сироп. При бурлящем кипении сиропа опустить туда шары и варить 15–20 минут. Вынимать мушкой по одному шару и выкладывать на деревянную доску.

До опущения в мед, сырые шары мы любили погрызть и поиграть ими в два мяча.

Айнгемахц – редька в меду с грецкими орехами

Редьку очистите, вымойте, нарежьте соломкой. Отварите в небольшом количестве воды так, чтобы её можно было разрезать ноготком. Обдайте холодной водой и откиньте на дуршлаг. Приготовьте сироп из воды, сахара и мёда, доведите до кипения и опустите в него просушенную редьку. Варите 30–40 мин. Нельзя отойти ни на минуту. Все время надо помешивать. Продолжайте варить под крышкой до тех пор, пока редька не впитает всю жидкость. Тогда добавьте измельченные грецкие орехи, имбирь и варите при открытой крышке, всё время помешивая ложкой до того момента, когда редька приобретёт темно-золотистый цвет. Обычно выкладывают в хрустальную посуду. Это восхитительное сладкое блюдо, напоминающее цукаты. И никто не догадывается, что оно из горькой редьки.

А наши детки умудрялись у прабабушек выпросить айнгемахц к котлетке. И давали, не могли себе отказать в удовольствии лицезреть их умиленные счастливейшие личики.

Бабушкины секреты

Айнгемахц – хорошо забытое древнее блюдо. Очень мало семей, где сохранились эти потрясающие цукаты из горькой редьки. Готовность редьки во время варки определяется очень просто. Надо вынуть полосочку вареной редьки на пальчик и разрезать ногтем. Если режется легко, значит готово. Перед подачей на стол обязательно дайте остыть и пропитаться. Лучше приготовить накануне. Вынимать из вазочки надо щипцами, а не руками.

Хреймзлах в канавинской редакции

Тесто готовят так же, как и для кнейдлах. Затем приготовляют начинку. Замачивают в горячей воде курагу или чернослив на 15–20 мин., потом мелко нарезают и перемешивают с сахарным песком. На ладонь кладут немного теста, на него начинку и сверху снова тесто. Скатывают шарик – хреймзлах, обжаривают на горячей сковороде с жиром. Для хреймзлах можно делать и другие начинки. Например, мелко порубить сваренное вкрутую яйцо и перемешать его с мелко нарезанным луком, или мелко покрошить сваренные куриные потроха и перемешать их с пассированным репчатым луком.

Соленья и маринады

Соленые огурцы

20 мелких пупырчатых огурцов, 2 литра воды, 175 г морской соли, 15–20 зубчиков чеснока, 2 пучка свежего укропа, 1 ст. ложка семян укропа, 2 ст. ложки специй для солений, половинка острого перца чили. Листы черной смородины и вишни.

Поскребите кожицу огурцов ножом и тщательно вымойте их в миске с холодной водой. Затем просушите. Налейте в большую кастрюлю 2 литра воды и всыпьте в нее соль. Доведите до кипения. Выключите огонь и остудите рассол до комнатной температуры. Плоской стороной лезвия ножа слегка раздавите каждый зубчик чеснока, разрывая тонкую кожицу. Плотно уложите огурцы в четыре полулитровые стерилизованные банки с широким горлышком. Перекладывайте огурцы чесноком, свежим укропом, семенами укропа, листьями черной смородины, вишни и смесью специй. Положите в каждую банку по кусочку перца чили. Полностью залейте огурцы охлажденным рассолом. Закройте банки и оставьте их в комнате на 4–7 дней. Затем поставьте в холодильник.

Огурцы «острые»

5 кг огурцов, 5 литров воды, 1 горький перец, 2 небольших корешка хрена, 2 крупных луковицы, ветки укропа, черной смородины, вишни, хрена, немного красного перца, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки крупной соли.

На дно банки укладывается немного нарезанного репчатого лука, укропа, смородинового листа. Затем приготовленные и вымоченные огурцы вперемешку с нарезанным корнем хрена. Сверху листья вишни, листья хрена и чуть-чуть красного перца. Банки наполняются приготовленным рассолом, накрываются прокипяченными крышками и ставятся на прогрев на небольшом огне. Литровые банки стерилизуются 25 минут, двухлитровые – 35 минут, трёхлитровые – 45 минут. Огурцы будут готовы к употреблению не раньше, чем через месяц.

Огурцы «хрустящие»

5 кг огурцов, 5 литров воды, 1 большой корень хрена, долька чеснока, укроп, листья хрена, смородины, вишни, 5 ст. ложек соли.

Огурцы вымыть, обрезать, уложить в приготовленные банки, переложив чесноком, укропом, листьями, наструганным мелко корнем хрена. Залить горячим рассолом. Накрыть крышками. Дать остыть, рассол вылить, снова вскипятить, залить банки, добавить чайную ложку уксуса на трехлитровую банку. Стерилизовать.

Огурцы маринованные

10 кг огурцов, примерно 8 литров воды, 12 долек чеснока, 3–4 репчатые луковицы, 100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 9-10 лавровых листов, листья вишни, смородины, укропный веник, 8-10 горошин душистого перца, 10 ложек сахара, 8-10 ст. ложек соли, на 1 литр рассола 1 ст. ложку уксуса.

Огурцы средней величины обрезаются с обоих концов, замачиваются в холодной воде на 8 часов. Зелень режется, но не слишком мелко, репчатый лук разрезается на части, чеснок очищается. На дно стерилизованной банки кладут репчатый лук, наверх огурцы, потом зелень, листья, чеснок, горошек перца. Банки заливаются горячим рассолом. Добавляется уксус. Банки стерилизуют 25–30 минут.

Соленое «ассорти» на зиму

1 кг тыквы, 500 г помидоров, 200 г моркови, 1 корень пастернака, 100 г зелени петрушки, 2 репчатые луковицы, 150 г лука-порея, 2 горошка душистого перца, 2 горошка черного перца, 2 гвоздика гвоздики, соль по вкусу, чуть уксуса.

Овощи хорошо вымыть, очистить, нарезать тыкву соломкой, остальные – небольшими кусочками. Всё переложить в эмалированную кастрюлю с широким дном, добавить соль, специи и стакан воды. Поставить на огонь, довести до кипения и варить на среднем огне 50–60 минут. Переложить в стерильные банки, добавить немного уксуса и закатать.

Соленье из капусты и перца

500 г цветной капусты, по 200 г сладкого красного, желтого и зеленого перца, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 100 г зелени сельдерея, 8 долек чеснока, для рассола на 1 литр воды 200 г соли и 1 литр яблочного уксуса.

Овощи промыть, нарезать перцы полосками, капусту кусочками, зелень нарезать не очень мелко. Всё переложить рядами в эмалированной посуде и залить остуженным рассолом. Хранить в холодильнике.

Соленые огурцы

Самые вкусные соления, с детства сохранившие привкус во рту, канавинские. Мне всегда казалось, что в Нижнем Новгороде (в городе Горьком) солят по особому рецепту. Теперь я понимаю, что там огурчики были маленькие с пупырышками и очень вкусные. Попросила маминого кузена рецепт его матери. Считалось, что у тети Сони Колыш самые вкусные соленья. Вот что он ответил:

> «*Насчет маминых соленых огурцов, помидор я ничего сказать не могу, так как не помню, но моя жена Мариана очень хорошо солит огурцы. Посылаем рецепт:*
>
> *На дно банки кладется укроп, нарезанный чеснок 3–4 дольки, смородиновый и вишневый лист, огурцы до половины банки. Потом повторить специи и заполнить банку огурцами. Сверху положить мелко нарезанный чеснок, и все закрыть веточками укропа. Залить рассолом: на 1 литр воды две столовые ложки соли без верха. Два-три дня держать при комнатной температуре, потом поставить в холодильник. Перед засолкой огурцы два часа вымачивать в холодной воде. Кушайте на здоровье».*

Соленья горьковчан

Как получила этот рецепт, так и помещаю его в книжке:

Здравствуй, Ника! С удовольствием напишу рецепты солений, но они у меня вполне обычные, не исторически семейные.

Огурцы желательно покупать некрупные, свежие, крепкие. Вымыть и замочить на несколько часов в холодной воде. Затем укладывать слоями в миску (кастрюлю), перемежая слои укропом, листьями смородины, вишни или малины, можно петрушки. Положить чеснок и залить остуженным рассолом. Рассол: на 1 л кипящей воды 1,5 ст. ложки крупной нейодированной соли. Сверху тарелку и груз, чтоб все огурцы были в рассоле. И через 2–3 дня получатся чудесные малосольные огурчики!

Помидоры лучше солить мелкие, чуть недозрелые (розовые), но обязательно все одинаковой степени зрелости. Я обычно солю их прямо в банках и не кладу туда никаких травок, только семена укропа, чеснок, перец горошком, можно лавровый лист. (От травок они плесневеют). В рассол добавляю 1 ст. ложку сахарного песка на 1 л воды. Чтобы не плесневели, сверху покрываю марлечкой или тряпочкой, на которую насыпаю сухую горчицу.

По рецепту помидоры должны быть готовы через 40 дней, но уже через неделю, а то и раньше Диночка начинает ходить вокруг этих банок, приговаривая, что они уже наверно готовы и пора их пробовать. Так что через 40 дней от них уже и запаха не остаётся.

А здесь я стала мариновать листья и стебли сельдерея. Рассол: на 4 стакана воды 1 стакан 9%-го уксуса, 60 г соли, столько же сахара, несколько зубчиков чеснока и 2 лавр. листа. Народ в восторге.

Вот и все мои рецепты. Рада, если тебе что-нибудь пригодится.

Всем привет. Целую Элла

Семга слабосоленая

1 семга, соль, сахар.

Семгу отделить от костей, полученное филе посыпать солью, сахаром, убрать в прохладное место, через 2 дня семга готова к употреблению.

Тем же способом солят кету и любую другую рыбу красную или белую.

Томаты лимонные

1 кг помидоров, 8 зубчиков чеснока, 8 листьев черной смородины, 8 веточек мелиссы лимонной, 8 листиков любистка, 4 листа дуба, 6 горошин душистого перца, 6 горошин черного перца, 4 гвоздика гвоздики.

Для заливки на 1,5 литра воды взять 2 ст. ложки соли и 2 ст. ложки сахара.

На дно чистых банок положить укроп, листья трав, дуба, смородины, чеснок. Помидоры промыть, наколоть, уложить в банки, пересыпав пряностями. Вскипятить рассол и залить им помидоры, подержать полчаса и слить. Рассол снова вскипятить и залить в банки. На трёхлитровую банку добавить 1 ст. ложку уксуса и закатать. Перевернуть. Оставить так на сутки.

Томаты зеленые соленые

10 кг помидоров, листья хрена, вишни, чёрной смородины, ветки укропа с семенами, 8 головок чеснока, 250 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 150 г зелени сельдерея, 4 репчатые луковицы, 6 литров воды, 300 г соли, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца.

Помидоры уложить в чистую эмалированную кастрюлю или ведро, переложив нарезанной зеленью, луком и чесноком. Из специй, воды и соли вскипятить рассол, залить им помидоры и оставить при комнатной температуре на 2 недели. Готовые томаты хранить в погребе или в холодильнике.

Чеснок маринованный

500 г чеснока, 2 стакана воды, 20 г соли, стебли укропа с соцветиями, листья хрена, 1 ст. ложка уксуса.

В чистую сухую банку на дно положить ветки укропа и листья хрена. Чеснок очистить, тщательно промыть, положить в банки, сверху снова укроп и хрен. Залить рассолом и оставить на 2 недели при комнатной температуре.

Сельдерей маринованный

Листья сельдерея, вода – 4 стакана, уксус – 1 стакан, соль – 40–80 г., сахар – 40-100 г на литровую банку, чеснок – 2–4 зубчика, лавровый лист – 2 шт.

Моченые яблоки

5 кг яблок, листья смородины. Для заливки – 0,5 кг ржаной муки, 50 г соли, 50 г сахара.

Для приготовления моченых яблок пригодны почти все сорта яблок, но лучше всего использовать антоновку, славянку, анис. Замачивать яблоки можно в деревянных бочонках, стеклянных банках, эмалированной посуде. Дно посуды, приготовленной для замачивания яблок, застелите слоем листьев черной смородины или вишни. В старину клали можжевельник. На листья уложите несколько рядов яблок плодоножками вверх. На яблоки положите опять слой листьев, потом опять несколько рядов яблок. Так заполняется вся посуда, верхний слой яблок закрывается листьями. Заполненную яблоками посуду залейте заливкой (суслом). Сусло готовится так: высыпьте ржаную муку в посуду, залейте кипятком, помешивая, хорошо размешайте, добавьте немного соли и сахара. Посуду с яблоками ставят в прохладное место, сверху кладут деревянный круг, хорошо промытый, а на круг ставится груз. Первые 3–4 дня яблоки впитывают много влаги, поэтому доливайте в яблоки сусло или холодную воду. Жидкости должно быть на 3–4 см выше деревянного кружка. Через 2–3 недели моченые яблоки будут готовы.

Мамины-Иркины моченые яблоки

Мама настолько любила моченые яблоки со времен её канавинского детства, что делала их только строго по-своему. Мне и сейчас кажется, что у неё они самые вкусные на свете. И рецепт фантастически простой.

Те же сорта: антоновка, славянка, анис. Прежде всего яблоки надо промыть проточной водой, вытереть и высушить. Дно выложить слоем листьев черной смородины, второй слой листья вишни и яблони. Потом слой яблок. Не помню, чтобы следили за тем, какой стороной их складывать, но если яблоко было сорвано со стеблем и листочками, то считалось, что это очень пригодится. Выложенный слой яблок брызгали уксусом и сразу сверху посыпали сахаром и солью. А столько, сколько нужно, чтобы каждое яблочко побрызгать и посыпать. И сразу сверху снова листья. И так столько слоев, сколько позволяет емкость посуды или бочки. Закрыв последний слой, их заливали остуженной кипяченой водой. Лили сбоку, чтобы не смыть присыпку. Ох, как это здорово: яблоки сразу начинают ароматно пахнуть. Чаще всего это делали в октябре-ноябре и оставляли на свежем воздухе, закрытые крышкой. Никогда не ставили пресс. Мама любила яблоки крепкие, а не мятые. Не знаю, как долго они хранятся, потому что мы через три-четыре недели с упоением начинали их сметать. Но иногда на новогодний стол мама ставила свои любимые моченые яблоки. И всегда они были желто-зеленые, а не коричневые. Где и как она их припрятывала, Б-г знает.

Если яблоки были перезрелые, то у мамы были свои **СЕКРЕТЫ ЗАМОЧКИ ЯБЛОК:** каждый выложенный слой слегка посыпать сахарным песком, и каждый третий слой побрызгать столовым уксусом. Последний слой обязательно слегка посолить. Очень любят зрелые моченые яблоки постоять денек на морозе. Когда вымачиваются целиком, то быстрее доходят до готовности и сохраняются дольше.

Капуста квашеная с морковью

10 кг капусты, 300–500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Нашинковать капусту. Морковь промыть, очистить и нарезать лапшой или натереть на терке. Смешать морковь с капустой, тмином, солью, затем плотно уложить в посуду, утрамбовать, чтобы капуста пустила сок. Оставить капусту в помещении при температуре 18–20 градусов. Когда процесс брожения закончится, перенести капусту в холодное место и хранить при температуре до -2 градусов.

Секреты закваски капустки

Нарезанная для квашения капуста всегда вкуснее, чем тертая на терках. Но самое главное тщательно перетереть её с солью ладонями, тогда она даст сок, смягчится и просолится… и будет таять во рту. Нужно ли перетирать морковку? А вот и не знаю, литваки квашеную капусту приготавливали без моркови.

Капуста Провансаль

4–4,5 кг белокочанной капусты, 2 кг моркови, клюква по вкусу, 2 головки чеснока, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. уксусной эссенции.

Примерно на 4–4,5 кг капусты, порезанной квадратами и немного помятой. Шинкованная морковь, клюква, чеснок (примерно 2 большие головки) – все по вкусу.

Заливка: 1 л. воды, 1 стакан сахара (200 мл), 2 ст. л. с горкой соли, вскипятить, в кипящую заливку добавить 1 стакан растительного масла и 2 ст. л. уксусной эссенции (или 120 г столового уксуса). Сразу залить капусту. 5–6 часов для пропитки капусты – и готово (хранить в холодильнике).

Внучкины гогошары из желтого и красного перца

2 кг перца, 1 литр воды, 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка эссенции (20 ст. ложек уксуса), 4–5 лаврушек, 15 горошин черного перца.

Перец помыть. В кипящую воду добавить все выше перечисленное, опустить перцы, кипятить 15–20 минут, разложить по банкам.

Арбуз соленый

Для рассола: соль – 600–800 г, вода – 10 л.

Мелкие и спелые средние арбузы вымыть, уложить в бочонок, залить 6-8-процентным рассолом (на 10 л воды 600–800 г соли, в зависимости от величины арбузов) и выдержать в течение 2 дней. Затем бочонок долить таким же рассолом и поставить в подвал или ледник. Для ускорения брожения арбузы рекомендуется проколоть в нескольких местах острой деревянной палочкой. Солёные арбузы используют как закуску или гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Арбуз маринованный

Часто бывает так, что когда мы разрезаем арбуз он несладкий, недозрелый, невкусный и для того, чтоб его не выбрасывать, я предлагаю вам такой простой и быстрый рецепт, а самое главное вкусный:

1 арбуз, 3 литра воды, 100 г соли, 100 г сахара, 2 ст. л. уксусной эссенции, травы по вкусу.

Арбуз разрезать на небольшие треугольники, уложить в подходящую посуду, проложить травами, можно использовать петрушку, укроп, кинзу, листья смородины, малины, чеснок, корень сельдерея, хрена – все на ваш вкус. Приготовить рассол, вскипятить воду, добавить соль, сахар, уксус. Горячим рассолом залить арбуз. Убрать в прохладное место. Через день можно кушать. Чем дольше арбуз стоит в рассоле, тем он будет ядренее.

Соленые лимоны

10 лимонов, 200 мл лимонного сока, кипящая вода, морская соль.

Тщательно вымойте лимоны и разрежьте каждый на шесть – восемь долек. Натрите каждую дольку большим количеством соли. Положите соленые дольки лимонов в две 1,2-литровые банки. В каждую банку добавьте 2–3 ст. ложки соли и 6 ст. ложек лимонного сока. Залейте кипящей водой.

(Если у вас банки большего размера, используйте больше лимонного сока и меньше кипящей воды.) Закройте банки и оставьте на 2–4 недели. Перед подачей на стол тщательно вымойте соленые лимоны, удалите мякоть и выбросите ее. Нарежьте лимонную цедру полосками или оставьте ее крупными кусочками.

Протертые лимоны

1 кг лимонов, ½ кг сахара. Через миксер. Хранить долго в такой пропорции не стоит. Как и протертую черную смородину, употреблять можно хоть каждый день. Вкусно добавлять ложечку и в салат.

Маринованные овощи

½ кочана цветной капусты, 2 моркови, 2 стебля сельдерея, ½ кочана капусты, 115 г зеленой фасоли, 6 зубчиков чеснока, 1–2 свежих перца чили, 2–3 ст. ложки ломтиков свежего имбиря, 1 красный сладкий перец, ½ ч. ложки куркумы, 7 ст. ложек белого винного уксуса, 1–2 ст. ложки сахара, 4–6 ст. ложек оливкового масла, сок 2 лимонов, соль.

Перемешайте цветную капусту, морковь, сельдерей, белокочанную капусту, фасоль, чеснок, перцы чили, имбирь и сладкий перец с солью. Оставьте в дуршлаге на 4 часа. Переложите соленые овощи в миску. Добавьте куркуму, уксус, сахар по вкусу, масло и лимонный сок. Перемешайте. Затем добавьте воду, чтобы сбалансировать все ароматы. Закройте миску крышкой и поставьте в холодильник на 1 час, или до подачи на стол.

Бабушкины заготовки или еды впрок

Это особая скрытая сфера еврейской кухни. Всегда есть секретный шкафчик, место в холодильнике. Какое-то место, к которому нельзя прикасаться. Начнем с того, что это обеспечено историей и традициями еврейского народа. Дело в том, что принцип Праздника Пейсах, который длится 7 дней и 7 ночей, кроме всего прочего, предполагает специальную посуду для готовки, пасхальный сервиз и сервировку, скатерти, салфетки, полотенца, которыми пользуются только один раз в году: в дни собственно праздника еврейской Пасхи. В соответствии с этим хозяйки всегда имели некую часть кухни и места в гостиной, где прятали эту посуду и кое-что еще. Так в привычку вошло иметь еду, которую можно спрятать и вынуть в подходящий момент. И, конечно, соления и маринады для этого использовали в первую очередь.

Сельдь маринованная, не портящаяся

Берем селедку, крупную и жирную, лучше всего с одесского привоза. Чистим селедку добросовестно, моем и разрезаем на крупные куски. Замачиваем в молоке на пару часов. Моем теплой водичкой, сливая пару раз. Репчатый лук режем кругляшками и разбираем на тоненькие обручи. На дно стеклянной посуды (что будет в другой посуде нам неведомо!) кладем несколько лавровых листов и перец – черный горошек. Далее: слой кусков селедки, слой прозрачных обручей лука. Банку заполнить слоями селедки на две трети объема. Пропорции заливки: 1 стакан холодной воды или слабо заваренного холодного чая, 1 стакан столового уксуса, 1 стакан оливкового масла (самого лучшего), 1 ст. ложка сахарного песка растертого с 1 ст. ложкой горчицы. Степень готовности зависит от возраста селедки – чем моложе, тем скорее. А поскольку мы никогда его не знаем, то надо пробовать. Когда селедка замариновалась, причем практически сама, то определяется это очень просто: она становится такая вкусная, что невозможно от нее оторваться – исчезает мгновенно. Поэтому лучше делать сразу две банки. Закваски вполне хватит на две банки. Сохраняется долго. Но ничто не вечно. Пустые стеклянные банки с крышками накапливались и были отличительной чертой наших кухонь с позапрошлого века.

Сударики – сухарики

Боже сохрани, выбрасывать остатки хлеба и черного, и белого. Должны бережно собрать все остатки, что можно порезать на мелкие квадратики. А те, которые разрезать уже не представляется возможным, поломать, помогая себе маленьким молоточком. Выложить на противень всю это хлебную остаточность, побрызгать водичкой и посолить. Поставить в духовку. Остудить и спрятать в укромное местечко. Что может быть вкуснее к чаю? Только велено было помнить древние советы: «божья коровка принеси мне хлеба, черного и белого, только не горелого».

Варенье Бронино недоваренное

Варили всегда летом. Пенкой одаривали всех домочадцев. Кроме тех, кто сладкое не любил. Рецептура совершенствовалась по мере обновления семей. Из Казани от моей свекрови пришел рецепт свежего молодого варенья, которое варили из всех ягод и фруктов одинаково: два раза по 20 минут и все. Параметры: 1 кг ягод на 1 кг сахара. Варили сироп, ягоду заливали горячим сиропом, кипятили 20 минут, потом остужали и еще раз кипятили 20 минут. Снимали пенку и прятали.

Из чего варили? Из всего: клубника, земляника, черника, брусника, малина, рябина, облепиха, красная и белая смородина, яблоки, груши, сливы, айва.

Протирали ягоду с сахаром и хранили всю зиму как витамины: черная смородина, малина, фейхоа, лимон.

Цимес из тыквы

Лук репчатый – 3 шт., тыква – 750 г, вода – 1,25 стакана, мед – 2 ст. л., коричневый сахар – 2 ст. л., имбирь – 1 ч. л., изюм – ¾ стакана, орехи – ¾ стакана, корица – 1 ч. л., масло (для обжаривания), сок – ½ лимона, соль – по вкусу.

Поджарить лук до прозрачности. Добавить тыкву, воду, мед и сахар. Тушить около 10 минут на небольшом огне, пока тыква не станет мягкой. Добавить соль, имбирь, корицу, изюм, орехи, лимонный сок и тушить еще около 5 минут. Дать немного постоять, чтобы тыква пропиталась соусом. Подавать теплой.

Цимус (цимес) – морковник

Морковь – 1 кг, сахар – 1 ст. л., соль – 1 ч. л., масло – 50 г, бульон (только куриный или просто кипяток) – ½ стакана. Мед – по вкусу и в зависимости от состава. У нас предпочитали гречишный, темный и густой.

Морковь почистить и порезать на кружочки-кругляки, порядка 2 см шириной. Но вопреки этой классике мне всегда делали замечание: режь как можно тоньше. В кастрюльке вскипятить растительное масло с сахаром и солью. Желательно не подсолнечное, но если другого нет, то при кипении можно бросить кусочек сливочного или топленого, тогда привкус подсолнечного улетучится. В момент кипения всыпать морковь, дать закипеть еще раз. Варить на маленьком огне 40 минут, пока морковь не станет мягкой. Есть два способа положить мед: или в самый последний момент сверху и потомить минут 10–15. Или в кипяток положить мед сразу и варить как жидкий сироп для варения, а потом бросить морковь. Когда Цимус делали зимой, то на дно бульона всегда складывали толстые продольные ломти картофеля. И когда заканчивался Цимус, мы с наслаждением ели эту пропитанную картошку.

ЦИМУС подавали как самостоятельное блюдо в конце трапезы будь-то обед или ужин. И очень трудно сказать, это кушанье какое? Справедливости ради, надо заметить, что и евреи и неевреи воспринимают Цимус как десерт. Это историческая правда, цимус подслащает еду, услаждает нашу жизнь и относится к сладким блюдам. Одним словом, ЦИМУС есть ЦИМЕС!

Самая вредная, запретная и самая любимая еда – бутерброды

Методов борьбы с это едой в арсенале нашей семьи скопилась много, правда, толку мало: ограничивать ассортимент, хлебушек резать как можно тоньше, прямо прозрачные ломти хлеба, делать бутерброды всегда без масла или пустые только с маслом. А по жизни то тут, то там, глядишь, и стоит на столе блюдо с бутербродами и пар поднимается над чашками с чаем, и в подстаканниках уже дымятся стаканы с чаем, да и кусковой сахар вприкуску именно к бутербродам всегда на столе. И по кусочку откусываем и слушаем, как взрослые разговаривают, тоже откусывают, каждый по-своему жует, смакует. И перетирают зубами новости последние и бутерброды. Одним словом, гурманы– наркоманы. Макдональдс, конечно же, использовал рецепты наших прабабушек. Нам всегда в школу заряжали мешочек с двойным куском хлеба, а внутрь начиняли: котлетку, солененький огурчик, с капелькой томатной пасты и горчицы с сахаром. Нам, детям, хрен и горчицу всегда с сахаром разбавляли. И понеслась душа в рай. Бутерброды из белого хлеба: с тертым сыром с чесноком и горячие, и холодные, а сверху зелененький огурчик. Горячие бутерброды – это которые на несколько минут уже намазанные ставят в духовку – вот и вся премудрость. Белый хлеб, майонез втертый, килька без головы и ломтик крутого яйца. Б-же, как же это вкусно! Белый и черный хлеб вместо крема – майонез и весомый круг из сочного помидора. Черный или серый мягкий хлеб просто с сахарным песком. Черный хлеб, намазанный сметаной со свежим ломтем огурца, или редиски и немножко нашинкованного зеленого лука. Черный хлеб с гусиными шкварками. Бутерброды с вареньем клубничным или любым другим! О! Таков далеко не полный перечень этого едального наркотика. И что может быть вкуснее кусочка свежего горячего московского хлеба? Разве что нижегородский канавинский или, на худой конец, десерт.

Куле-бяки

Кулебяка с мясом

1 слоеное тесто, 1 кг мяса говядины, 5 яиц, 3–4 луковицы, соль, перец.

Мясо пропустить через мясорубку. Лук обжарить. Яйца отварить, размять вилкой. Все соединить потушить 10–15 минут. Тесто тонко раскатать, фарш равномерным слоем распределить по тесту, свернуть рулетом, положить на смазанный маслом противень, сверху смазать яйцом. Жарить в разогретой духовке при температуре 180 градусов 20–30 минут. При подаче нарезать на кругляши.

Кулебяка с капустой

Капусту обдать кипятком, отжать, мелко нашинковать или пропустить через мясорубку. Все остальное также как кулебяка с мясом.

Десерт

Десерты еврейские – это что-то! Ну, кому может прийти в голову делать сладкие блюда из горькой редьки? Такова история этого еврейского народа. Сплошное противоречие, сплошное и нарастающее. Сабр – так называется коренное население Израиля. Сабр-кактус: самый колючий снаружи и самый мягкий – внутри.

Картофельный торт

250 г картофеля, 50 г изюма, 40 мл рома, 6 желтков, 150 г сахара, соль, цедра 1 лимона, 50 г цукатов из лимонных корочек, изюм, 6 белков, сахарная пудра.

Картофель вымыть, положить в соленую воду, довести до кипения, кастрюлю накрыть крышкой, варить картофель около 30 минут, слить воду, дать картофелю немного остыть, еще горячий картофель очистить, положить в миску, накрыть крышкой и оставить примерно на 12 часов, затем натереть его на мелкой терке. 50 г изюма перебрать, положить в миску, полить 40 мл рома оставить на 1 час. 6 желтков взбить в пену, прибавить последовательно 150 г сахара, соль, натертую цедру 1 лимона (необработанного), 50 г нарезанных мелкими кубиками цукатов из лимонных корочек, натертый картофель, хорошо обсушенный изюм, все перемешать. 6 белков взбить в крутую пену, осторожно ввести взбитые белки в тесто. Тесто выложить в смазанную жиром, посыпанную крупчаткой разъемную форму, поверхность теста разровнять. Форму поставить на решетку в середину предварительно нагретой духовки. Выпекать около 1 часа при температуре 180–200˚. Готовый торт оставляют на 5 минут в форме. Затем отделяют края торта от стенок формы ножом, вытряхивают торт на блюдо и посыпают сахарной пудрой.

Цимес из моркови, яблок и изюма

Морковь – 8-10 шт., изюм без косточек – 1 стакан, яблоки кислые – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. л., сахар – 2 ст. л., соль – ⅓ ч. л.

Морковь вымыть, очистить и мелко нарезать соломкой, кубиками или кружочками. Поместить в сотейник, немного посолить, добавить ложку масла, немного воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, огонь убавить и тушить под крышкой до мягкости. Изюм перебрать, хорошо промыть, яблоки очистить от кожуры, нарезать мелкими кусочками и добавить к моркови. Приправить, добавив 2 ст. л. сахара и 2 ст. л. сливочного масла. Перемешать и подержать на огне еще минут 15. В сотейнике с морковью вода должна вся выпариться. Блюдо подавать в горячем виде. При желании можно полить сметаной.

Цимес картофельный с черносливом

Картофель – 200–225 г, изюм без косточек (коринка или кишмиш) – 20–25 г, чернослив – 15 г, сливочное масло – 10 г, пшеничная мука – 5 г, сахар – 5 г, корица, соль.

Картофель нарезать небольшими ломтиками. Залить небольшим количеством теплой воды, довести до кипения на небольшом огне и тушить под крышкой на слабом огне. За 10–15 минут до окончания положить чернослив, изюм и муку, предварительно подсушенную на сковороде и разведенную столовой ложкой горячей воды. Через 5 минут добавить сахар, масло, соль, корицу и все перемешать. Подержать снятую с огня кастрюлю с закрытой крышкой 10–15 минут. И цимес готов!

Цимес с кнейдлах

Морковь – 500 г, изюм – ½ стакана, чернослив – 5-10 шт., сливочное масло – 60 г, соль – 1 ч. л., сахарный песок – ½ ст. л., манная каша (крутая) – 1 стакан, яйцо – 1 шт., перец душистый или черный – ¼ ч. л.

Морковь нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на масле в сотейнике, залить водой так, чтобы она слегка покрыла морковь, и, закрыв крышкой, тушить до полуготовности. Затем добавить изюм, чернослив, сахар, соль, дать закипеть, положить кнедли (кнейдлах), довести до готовности. Кнедли сформовать из манной каши, смешанной с сырым яйцом, маслом, перцем, солью. Сделать тестообразные шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в муке. Можно и не обваливая в муке, погрузить в кипящий цимес.

Цимес из груш

Груши (свежие) – 1 кг, масло – 3 ст. л., вода – ½ стакана, мед – ½ стакана.

Вымыть груши тщательно, почистить, разделить на 4 части, вырезать сердцевину. Уложить груши в сотейник, залить водой, добавить масло и мед и варить на слабом огне до готовности.

Цимес по-американски

Сладкий картофель – 6 шт., морковь – 5 кг, имбирь (свежий) – 120 г, консервированный ананас – 600 г, апельсиновый сок – 1 стакан, соль – 1 ч. л., сок 1 лимона, кленовый сироп – 100 мл, чернослив – 350 г, грецкий орех (измельченный) – 2 стакана.

Очистить картофель, морковь и имбирь. Разрезать картофель на 8 долек, морковь на четыре части и имбирь небольшими пластинками. С консервированного ананаса слить сок. Положить в кастрюлю картофель, морковь, имбирь, вылить туда ананасовый, апельсиновый и лимонный сок, добавить кленовый сироп, посолить и тушить под крышкой на медленном огне 45 минут, помешивая каждые 5 минут. Добавить дольки ананаса и чернослив. Тушить, помешивая, еще 15 минут, пока картофель не станет мягким. Грецкие орехи обжарить в духовке при температуре 250˚С до светло-коричневого цвета около 2 минут. Разложить цимес по тарелкам и посыпать орехами.

Хлебцы из цимеса

Мука – 2 стакана, сахар – 1,5 стакана, разрыхлитель – 1 ст. л., соль – 1,5 ч. л., апельсиновый сок – ⅔ стакана, яйцо – 2 шт., маргарин – 1 ст. л., цимес – 2 стакана.

Накалите духовку до 250 градусов и смажьте формы для выпечки маслом. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель и соль в одной большой емкости. В середине сделайте горку и влейте апельсиновый сок, взбитые яйца и растопленное масло. Мешайте до получения однородной массы. Добавьте цимес и замешайте массу, но не превращайте ее в пюре. Кусочки моркови и сладкого картофеля должны быть заметны. Разделите тесто на две части и разложите в формы. Запекайте около часа, пока края не станут золотисто-коричневыми. Охладите до комнатной температуры. Выньте из формы. Разрежьте и подавайте на стол.

Цимес фруктовый

Курага – 200 г, груша (сушеная) – 200 г, чернослив – 200 г, морковь – 3 шт., лимон – 6 шт., апельсиновый сок – 2 стакана, вода – 4 стакана, мед – 4 ст. л.

Вымойте курагу, грушу, чернослив и замочите на 1 час в холодной воде. Положите в кастрюлю фрукты, лимон и морковь, смешайте сок, воду, мед и залейте этой смесью, закройте кастрюлю крышкой и поставьте в духовку, тушите на среднем огне 3 часа. Снимите крышку и на сильном огне подержите в духовке еще час, если понадобится, добавьте воду (кипяток).

Цимес украинский

Морковь – 300 г, цветная капуста – 300 г, петрушка (корень) – 2 шт., сельдерей – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., изюм – 150 г, мука пшеничная – 200 г, корица – 1 г, масло – 50 г, сахар – 40 г, мед – 50 г.

Нарезанные коренья, лук и разобранную на кусочки цветную капусту отваривают до готовности в молоке, добавляют промытый изюм, соль, сахар и мед, толченую корицу, масло, пассированную муку и тушат полчаса.

Лекех – медовик

1 стакан муки, 6–8 яиц, 1 стакан сахара, 2–3 столовые ложки воды, ¼ ч. л. ванилина, ⅓ ч. л. соды, ½ ч. л. лимонной кислоты, 1,5 ч. л. натертой цедры лимона, соль по вкусу.

Растереть яичные желтки с половиной количества сахарного песка, добавить цедру, ванилин, воду и продолжать растирать до загустения, пока масса не станет светло-желтого цвета. Добавить при постоянном помешивании муку, соль, соду и лимонную кислоту. Все хорошо перемешать. Затем положить часть взбитых белков, осторожно перемешать и, так перемешивая, постепенно добавить все белки. Вылить тесто в слегка смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки, поставить в нагретую до 180 градусов духовку и выпекать на среднем огне 40–50 минут.

Онег-лекех

500 г пшеничной муки, 200 г меда, 100 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 3–4 яйца, 1 ч. л. соли, 5 г корицы, 2–3 г гвоздики.

Мед слегка разогреть и добавить к нему сахарный песок, масло, желтки, корицу, гвоздику и соль. Все хорошо взбить до получения однородной массы, после чего всыпать муку и замесить тесто. Выложить тесто в смазанную маслом форму и выпекать в духовке на среднем огне 40–50 минут.

Цукер-лекех

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 4–5 яиц, соль.

Растереть желтки с 2–3 ст. ложками сахарного песка, добавить муку, все хорошо перемешать. Добавить взбитые с сахаром белки и смешать с мукой и желтками. Выложить чайной ложкой на смазанный маслом железный противень кружочки на расстоянии 2–3 см друг от друга, посыпать сахарным песком и выпекать в духовке на среднем огне 10–15 минут.

Сухарный пирог с орехами

2–2,5 стакана панировочных сухарей, 8-10 яиц, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан сахарного песка, соль по вкусу.

Растереть яичные желтки с сахарным песком и молотыми орехами, добавить сухари, взбитые белки, все хорошо перемешать. Выложить получившуюся массу в смазанную маслом форму и запекать в духовке на среднем огне 40–50 минут.

Струдель или штрудель

2 стакана муки, 2–3 яйца, 3–4 ст. ложки воды, 3–4 яблока, ½ стакана молотых сухарей, ¼ ч. л. корицы, 100 г масла, 100 г изюма, 100 г орехов, 1 стакан сахарного песка, 1 ст. ложка уксуса, цедра одного апельсина, соль по вкусу.

Яйца, уксус, соль перемешать и вылить в просеянную и высыпанную на доску муку, добавить горячую воду и замесить плотное тесто. Оставить тесто в теплом месте на 1,5–2 часа, после чего разделить его на несколько частей. Каждую часть положить на отдельное полотенце, посыпанное мукой, и раскатать очень тонким слоем. Смазать тесто растопленным маслом, посыпать молотыми сухарями, выложить на него мелко нарезанные яблоки, толченые орехи, изюм и измельченную цедру апельсина, сверху посыпать сахаром, смешанным с корицей, и полить растопленным маслом. При помощи полотенца свернуть тесто рулетом, положить на смазанный маслом противень швом вниз, смазать яйцом и выпекать в духовке 30–40 минут.

Струдель с маком

2,5 стакана муки; 2 яйца, 1 ч. л. погашенной соды, 4–5 ст. ложек растительного масла, неполный стакан меда, 500 г мака, 0,5 стакана сливок, 1 ст. ложка натертой цедры лимона, 0,5 стакана изюма, соль по вкусу.

В миску с просеянной мукой добавить соду, соль, сделать углубление в центре, влить туда яйцо, масло, ⅔ стакана холодной воды и замесить тесто. Приготовить начинку: проварить мед с маком, сливками, цедрой и изюмом до загустения. Тонко раскатать тесто, смазать маслом, положить начинку и скатать в рулет. Положить рулет на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать в духовке на среднем огне 40–50 минут.

Творожный струдель

2 стакана муки, 290 г сливочного масла, 200 г орехов, 290–300 мл растительного масла, 280 г творога, 2–3 яйца, 300–400 г сахарного песка, 300 г изюма, 2–3 лимона, 2–3 ст. ложки варенья, 400 г панировочных сухарей, соль по вкусу, сода – на кончике ножа.

Тщательно размешать масло с солью, содой, сахаром и яйцами, добавить творог, муку и замесить тесто. Поставить тесто в холодное место на 10–12 часов. Приготовить начинку: лимоны подержать 1–2 минуты в кипятке и пропустить через мясорубку, добавить молотые орехи, сахарный песок, изюм, сухари и варенье, все перемешать и разделить на пять частей. Очень тонко раскатать тесто, разрезать его на пять частей, разложить начинку на каждый кусок и завернуть рулетом. После этого каждый струдель положить в глубокую посуду, залить растительным маслом слоем в несколько сантиметров и выдержать в течение 1,5–2 часов. Затем переложить струдель на противень и выпекать в духовке на среднем огне 30–40 минут.

Тейглах

2,5 стакана муки, 3–4 яйца, 4–5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан меда, 2 стакана орехов, 1 ч. л. молотого имбиря, ½ ч. л. измельченного мускатного ореха, 1 ч. л. соды, соль.

В просеянную муку добавить соду и соль, затем яйца и масло, и замесить крутое тесто. Из теста раскатать тонкие колбаски, нарезать их кусочками длиной 1–1,5 см, выложить на смазанный маслом противень и запекать в духовке на среднем огне 15–20 минут. Смешать в кастрюле мед, имбирь, мускатный орех и сахарный песок и проварить 10–15 минут, затем опустить испеченные кусочки теста в смесь и варить 5–6 минут. После этого добавить орехи и варить при постоянном помешивании 10–15 минут. Выложить массу на деревянную доску, дать остыть, нарезать на кусочки, скатать шарики и обвалять их в измельченных орехах.

Флуден с вишневым вареньем

2 стакана муки, ⅔ стакана молока, 2 яйца, 5–6 ст. ложек сахарного песка, 40 г дрожжей, 2 ст. ложки масла, 100 г вишневого варенья, 4–5 ст. ложек толченых орехов, ½ ч. л. корицы, соль по вкусу.

Размешать молоко, сахарный песок и соль, добавить дрожжи, всыпать муку и замесить крутое тесто. Оставить тесто на 20–30 минут, добавить растопленное масло, подсыпать муки и снова вымесить крутое тесто. После этого оставить тесто на 40–50 минут, пока оно подойдет. Разделить тесто на две равные части и раскатать каждую в прямоугольник толщиной 1 см. Выложить одну часть на смазанный маслом противень, уложить на него слой варенья, накрыть вторым листом теста и защипать края. Смазать поверхность яйцом, посыпать смесью орехов, сахарного песка и корицы и запекать в духовке на среднем огне 30–40 минут.

Флуден многослойный

300 г муки, 200 г масла, 250 г сахарного песка, 2 яйца, 1 ст. ложка молока, 100 г сухофруктов, 200 г джема, сок и цедра одного лимона, 100 г толченых орехов, 4–5 яблок, 1 ч. л. корицы, соль по вкусу, сода – на кончике ножа.

Замесить тесто из муки, соли, соды, сахарного песка, масла, яиц и молока. Разделить тесто на три неравные части, одна из которых должна быть значительно больше других. Большую часть раскатать и положить на дно смазанной маслом формы, выложить на тесто половину джема, посыпать рублеными сухофруктами, орехами и корицей. Раскатать в тонкую лепешку вторую часть теста и накрыть ею начинку. Намазать этот слой оставшимся джемом, сверху уложить мелко нарубленные яблоки с соком и цедрой лимона, сахарным песком и корицей. Раскатать в тонкую лепешку третью часть теста, покрыть начинку, защипать края (для этого края нижнего слоя нужно поднять вверх). Смазать поверхность яйцом и запечь в духовке на среднем огне до получаса, затем уменьшить огонь до 150–160 градусов и выпекать до готовности до 1–1,5 часа.

Айнгемахц

1 кг черной редьки, 2 стакана сахара, 2 стакана мёда, 2 стакана воды, 200 грецких орехов, 0,5–1 ч. л. имбиря, апельсиновая цедра.

Редьку очистите, вымойте, нарежьте соломкой. Отварите в небольшом количестве воды почти до готовности. Обдайте холодной водой и обсушите на дуршлаге. Приготовьте раствор воды, сахара и мёда, доведите до кипения и опустите в него приготовленную редьку. Варите 5-10 мин., затем прибавьте апельсиновую цедру. Продолжайте варить под крышкой до тех пор, пока редька не впитает всю жидкость. Тогда добавьте измельченные орехи и имбирь и варите при открытой крышке, всё время помешивая ложкой, до того момента, когда редька приобретет золотистый цвет.

Бабушкины заветы

Это был первый сейдер (вечер) Пейсах (еврейской пасхи) в 1980 году. Взяв на колени мою маленькую дочку, её правнучку, Бабуленька провела правой рукой над накрытым столом и сказала: «Видишь доченька, все это? Так было у моей мамы – бабушки Эммы. У бабушки твоей бабушки Иры. Так было тысячелетиями. На будущий год меня уже не будет, а ты заставь их все сделать также. А потом, научишься и будешь все делать сама. А когда у тебя родится дочь, научишь и её, и невесткам расскажешь о традициях кухни моей мамы и свекрови. У меня бабушек не было, но мамочки меня всему научили. Обещаешь, доченька, заставить твою маму и бабушку все приготовить, как я? И сама потом?..» Яшка кивала своей кудрявой головой, обнимая и целуя бабушку Фанни Львовну. Мы и не придали значения происходящему… Через неделю она покинула этот мир! И навсегда осталась с нами. Не покидает нас до сего дня. Мы всегда вместе. И последний, сделанный ею айнгемахц, до сих пор чуть пригорелым привкусом у меня во рту. И в сейдер все также приготовлено и накрыто. И ждут редьку в меду с орехами мои внуки. Только из её бокала теперь я пью пасхальное вино.

Гоменташ

Тесто: 3 стакана муки, 100 г маргарина, 0,5 стакана сахара, 1 целое яйцо, 1 желток, 2,5 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. ванили, 0,5 стакана яблочного или апельсинового сока. Начинка: 400 г. вашего любимого варенья. Варенье можно заменить маком или шоколадом.

Гоменташ – уши Амана – треугольные пирожки со сладкой начинкой, которые пекут на еврейский праздник Пурим.

В муку добавить сахар, соль, разрыхлитель, маргарин и хорошо перемешать. Добавить яйцо и сок. Месить, месить и месить до получения однородной массы. Тесто должно быть таким, чтобы из него можно было слепить шар. Раскатать на поверхности, присыпанной мукой. Вырезать кружки с помощью стакана. В центр каждого кружка положите по 1 ч. ложке начинки. Края кружка загните с трех сторон, прикрыв варенье так, чтобы получится треугольник. Слепите края вместе. Можно над начинкой оставить просвет, тогда готовые гоменташи будут выглядеть красивее. Смажьте желтком яйца, разбавленным немного водой.

Выпекайте при 160 градусах в течение приблизительно 30-ти мин. Или до тех пор, пока гоменташи не подрумянятся.

Гоменташ должен быть сухой, жесткий, чтобы его можно было перетереть зубами, так как будто топчем уши Амана.

Как правильно? Кто же его знает, то ли **Гоменташ,** то ли **Хоменташ**. Но рецепт вышел не из нашей семьи. У нас делали по-другому, это я доподлинно знаю. А как делали, не помню. И тогда мама Диночки, невестка тети Розы – Элла Гельфер, пришла на помощь. Никогда мы не называли её тетя, она всегда была самая молодая и самая красивая, жена маминого младшего двоюродного брата. Не мудрено, что она помнит, высокообразованная. Она и рецепты мне пишет по-научному. Даже читать интересно, а выпечка, гарантирую, классная получается:

Привет, Ника! Я делаю для хоменташей тесто такое: «3 стакана муки порубить с 250 г маргарина, посолить немного. В 0,5 стакана чуть тёплой воды развести 30 г (пакетик) дрожжей, 1 стол. ложку песку и 1 яйцо. Размешать и пусть постоит, чтобы дрожжи разошлись. Влить в муку и замесить тесто. Положить его в

холодильник на 2–3 часа (до 6 часов можно подержать). Потом раскатать, вырезать кружки, класть начинку и слепить треугольные пирожки.

Начинка: мак ошпариваю кипятком, потом варю его в молоке с мёдом на медленном огне, помешивая, долго, чтоб уварился. На 2 стакана мака 1 стакан молока и ¾ стакана мёда.

Замечания:

1. В книгах предлагаются разные рецепты теста. Мой мне нравится тем, что долго не черствеет. Это практически песочное тесто.

2. Рекомендованные в кулинарных книгах обработки мака (пропустить через мясорубку, растереть в ступе) – абсолютно бесполезны, ничего не дают. Может, мак в старину был другой?

Успехов! Элла»

Все теперь делается на компьютере. Кто бы мог предположить, что наше поколение будет путешествовать по тропам виртуального мира и путаться в паутине. Мы и впрямь как пауки, как дети мои их нарекали – Машки прыгаем в пространстве и время от времени падаем друг на друга, крепко цепляясь новой информацией. Я посылаю Эллочке текст на проверку, вдруг в рецепте что-нибудь не точно, надо же вычитать. А она сразу мне пишет ответ, который я, как Маяковский: «помещаю в книжке». Она пишет о родителях своего мужа, иными словами, о сестре моей бабушки, о той самой тете Розе.

Здравствуй, Ника! С огромным интересом читала твою новую книгу. Пару заметок туда, авось, пригодится.

1. В течение долгих лет, даже десятилетий, сначала у Аркашиных родителей, а потом и у нас, сохранялась традиция воскресных завтраков: варёная картошка со сметаной, селёдка и кефир. Специально бегали в магазин за свеженьким.

2. У Григория Аркадьевича был диабет, поэтому чай он всегда пил несладкий – и мы так привыкли. Даже любимый компот из сухофруктов Роза Львовна варила без сахара, а желающие сластили его уже в стакане.

3. Вечерами за столом разговоры бывали очень серьёзные, часто политические. Дед перевоспитывал меня, идейную комсомолку.

4. Ника, стоит ли писать обо мне, да ещё так хвалебно? Я-то ведь не пирожок вкусный…

5. А у хоменташей основная, «принципиальная»

начинка – мак! И уж если его нет, тогда чернослив, варенье и т. п.

Новых тебе творческих успехов. Элла

P.S. *Я вас предупреждала, дорогие читатели, что наша Элла и письма пишет по-научному: четко, системно – первое, второе, третье, как составляющие книги о вкусной и здоровой пище.*

Печенье земелах

500 г муки, 250 г масла, 250 г сахара, 2 яйца, 2 ст. л. молока, 10 г корицы, ванилин по желанию.

Замесить тесто, начав с тщательного растирания масла с яйцами, затем – сахар и все остальное, постепенно добавляя муку. Раскатать тесто слоем, толщина которого определяется по желанию. Вырезать формочками печенье или нарезать ромбами, посыпать сахарной пудрой и корицей. Выпекать 10–15 минут при 200°C.

Харосет

3 яблока, 75-115 г грецких орехов, ½ ч. л. молотой корицы, 5–6 ст. л. сладкого красного пасхального вина, сахар или мед по вкусу.

Харосет – паста из фруктов, соединенная со сладким вином. Ее подают в каждом еврейском доме во время празднования Пейсах. Порезать на четвертинки яблоки и вырезать сердцевину, но не очищать от кожуры. Натереть на терке или мелко порезать острым ножом. Положить яблоки и все оставшиеся ингредиенты в миску и перемешать. Переложить в салатницу, накрыть и поставить в холодильник до подачи на стол.

Пончики

Мука 1,5 стакана, сахар 2 ст. л., сливочное масло 1 ст. л., яйцо 1 шт., молоко ½ стакана, питьевая сода ½ ч. л., масло (для жарки) – 100 г.

В муку всыпать питьевую соду и молотую корицу, перемешать и просеять. Сахар, масло и яйца тщательно растереть, развести молоком и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Готовое тесто раскатать толщиной ½ см и стаканом или выемкой вырезать кружки. Выемкой меньшего размера из каждого кружка вынуть середину, придавая, таким образом, тесту форму кольца. Жарить пончики надо в разогретом масле. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

Суфганийот

Дрожжи сухие – 1 ст. л., сахар – 4 ст. л., молоко теплое или вода – ¾ стакана, мука – 2,5 стакана, соль – 1 щепотка, корица – 1 ч. л., яйцо – 2 шт., топленое сливочное масло или маргарин – 2 ст. л., абрикосовое или клубничное варенье – по вкусу, растительное масло, сахарная пудра – по вкусу.

Смешать дрожжи, 2 столовые ложки сахара, молоко или воду. Поставить в теплое место на 10–15 мин., чтобы дрожжи поднялись. Отделить желтки от белков. Просеять муку и смешать ее с оставшимся сахаром, солью, корицей, желтками и дрожжевой смесью. Месить тесто до тех пор, чтобы из него можно было слепить шар. Сливочное масло или маргарин растопить и добавить в тесто. Помесить еще немного, чтобы масло полностью растворилось в тесте. Накрыть полотенцем и поставить на ночь в холодильник. Раскатать тесто толщиной ½ см. С помощью стакана (5 см диаметром) вырезать из теста 24 кружка. Положить по ½ чайной ложки варенья в центр 12-ти кружков. Накрыть 12 кружков с вареньем 12-ю оставшимися. Слепить по краям. Смазать белком яйца. Поставить в теплое место на 30 минут. Разогреть в кастрюле или фритюре растительное масло. Масло должно быть кипящим и его должно быть столько, чтобы пончики в нем свободно плавали. Положить пончики в горячее масло на 5 минут. Подождать пока они подрумянятся с двух сторон. При необходимости можно перевернуть. Промокнуть готовые пончики бумажными салфетками. Посыпать сахарной пудрой.

Хала

Мука – 4–5 стаканов, растительное масло – ½ стакана, яйца – 3 шт., сахар – 1 ст. л., соль – 2 ч. л., дрожжи – 50 г, кипяток – 1 стакан, вода теплая – ⅓ стакана, вода холодная– ½ стакана, мак – 2 ст. л.

Растительное масло смешать с солью и сахаром, влить кипяток, размешать, влить холодную воду – размешать. Дрожжи развести в теплой воде, отдельно взбить 2 яйца и смешать с дрожжами, после добавить смесь из масла, сахара и соли. Всыпать муку и замесить тесто на доске, пока оно не перестанет прилипать к рукам и доске. Прикрыть его салфеткой и поставить на 1 минуту в не горячую духовку, а затем поставить в теплое место для подъема (примерно на 1 час).

После того, как тесто увеличится в 2 раза, выложить его на доску и снова вымесить. Готовое тесто разделить на 4 части, затем каждую часть еще на 3–4 куска. Из каждой части скатать длинный жгут и сплести из 3–4 таких жгутов халу в виде косы. Подержать халы на смазанном противне 40–45 минут, чтобы подошли, смазать их яйцом, посыпать маком или семенами кунжута. Поставить в разогретую духовку на 30–40 минут, печь на среднем огне. Готовые халы выложить на блюдо, накрыть салфеткой, а сверху положить легкую плотную ткань. Через 15 минут ткань снять, оставить халы под салфеткой. В сдобное дрожжевое тесто можно добавить мягкий изюм и ванильный сахар, а сверху посыпать грецкими орехами.

Ватрушки с творогом

Начинка: творог – 2 стакана, яйцо – 2 шт., сахар – 2 ст. л., мука – 1 ст. л., ванильный сахар – 6 г, соль – по вкусу. Тесто дрожжевое.

Вначале необходимо приготовить опарное тесто и начинку из творога. Начинку готовят так: творог протереть через сито, добавить сахар, сырое яйцо, слегка обжаренную на сухой сковороде муку, соль, ванильный сахар. Все продукты хорошо перемешать до получения однородной массы. Тесто раскатать в жгут, разрезать на 20 равных кусочков, скатать их в шарики и уложить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см друг от друга. После 10-14-минутной раскатки теста сделать донышком стакана или пестиком в каждом шарике углубление. Смазать края ватрушки яйцом, а в углубление ложкой ровным слоем выложить творожную начинку. Снова дать тесту небольшую расстойку и уже затем выпекать ватрушки в духовке, разогретой до температуры 220–240°С. Готовые ватрушки смазать по краям сливочным маслом.

Маринина ватрушка с цитрусовыми

1 кг творога, 3 яйца, 2 стакана сахара, цедра 2 апельсинов или лимонов, соль.

Все смешать миксером. Цедру натереть на терке, добавить в тесто. Готовую массу выложить на смазанный противень либо на слоеное тесто запекать в духовом шкафу 25–30 минут. Подавать со сметаной.

Имберлех

Морковь 1 кг, сахар 1 кг, апельсиновые корки 100 г, орехи 200 г, имбирь по вкусу.

Имберлех – морковь, сваренная в сахаре с апельсиновой цедрой. Морковь очистить, тщательно промыть, натереть на мелкой терке. Натертую морковь смешать с сахарным песком, прибавить апельсиновую или лимонную цедру. Варить на небольшом огне под закрытой крышкой до тех пор, пока морковь не поглотит всю жидкость. Добавить измельченные подсушенные орехи и имбирь. На смоченную водой доску выложить всю полученную массу моркови, разровнять ложкой или смоченной водой скалкой и оставить на 10–12 часов. После этого разрезать застывшую морковь на отдельные квадратики и перевернуть их на другую сторону. Оставить сохнуть на 2–3 дня, переворачивая время от времени. Когда имберлех подсохнут, они готовы к употреблению.

Кихлех

Сахар 50 г, яйцо 6 шт., мука.

Желтки взбить вместе с белками, добавить сахар и просеянную муку. Замесить крутое тесто. Тесто очень тонко раскатать, нарезать на полоски, сделать в них серединный надрез и запечь в духовке.

Крендель

Обязательный пирог ко дню рождения. Символический пирог! На задней стенке Кренделя, который мне всегда напоминал мои собственные косы, заплетенные в корзиночку, бабуленька рисовала, или выдавливала из тюбика с кремом комбинацию из цифр набранных лет. Интересно, что сама она никогда не справляла свой день рождения, и кренделей себе не пекла. Вариантов кренделей очень много. Наш это тот который с миндалем, выпеченный в чуде.

Без КРЕНДЕЛЯ праздник был не праздник. Запах от него создавал то самое праздничное настроение, которого так часто не хватает сегодня.

Для малышей крендель – торжество, для взрослых – ностальгия и воспоминания детства.

Мука пшеничная 1 кг, молоко 200, яйца (желтки) 12 шт., сахар 300 г, масло сливочное или маргарин 300 г, соль ½ ч. л., изюм 200 г, сладкий миндаль 100 г, дрожжи 50 г, ванилин разведенный водой 7–8 капель, сахарная пудра 50 г.

В теплом молоке разводите дрожжи. Половину нормы муки, размешать, поставить в теплое место для брожения и увеличения объема вдвое. Желтки растереть с сахаром, всыпать ванилин. Масло взбивают и соединяют с желтками, солью, оставшейся мукой. Теперь объединить заготовку. Затем добавляют промытый, выпаренный и просушенный изюм. Замесить густое тесто, так чтобы оно отставало от стенок посуды, поставить в теплое место и накрыть полотенцем.

Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его выкладывают на доску, посыпают мукой, вымешивают, раскатывают в виде жгута и придают форму кренделя. Лист смазывают маслом, укладывают на него крендель, ставят в теплое место и дают подняться, после этого смазывают яичным желтком, слегка разведенным водой или молоком, посыпают очищенным от кожицы рубленым миндалем и выпекают в духовке 40–50 минут при 220–230ºС. Охлаждают на доске, покрытой бумагой, а сверху накрывают полотенцем. Перед подачей крендель посыпают просеянной сахарной пудрой.

Лэкех или лэках, а может быть, лэкэх

Так и не знаю по сей день, как правильно произносить. Запах свадьбы, вкус детства, изумительная привычная еда на Новый год. Я не любила сладкое, с раннего детства не любила, хотя и готовлю, пеку и наслаждаюсь, когда хвалят мою стряпню. Но лэкех всегда съедала. В нем все вкусы и даже мой любимый лимон.

1 стакан мёда, 1 стакан сахара, ¾ стакана растительного масла, 4 яйца, ½ стакана вишнёвого варенья, 3 стакана муки, 1 пакет разрыхлителя (10 гр.), 1 пакет ванильного сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 ложка молотой корицы.

Процесс приготовления простой: всё готовится быстро и без особого труда. Растереть яйца с сахаром и ванилью. Добавить растительное масло, мешать до состояния кремового мусса. Добавить мёд, варенье, всё хорошенечко перемешать, Посыпать сахарной пудрой.

Бабушкины секреты

Это просто беда. Раньше лэкех и крендель пекли в чуде. А как теперь, не знаю. У меня чудо чудом сохранилось.

Лэкех Диночки Коган

Очередная правнучка, от внука моей бабушки, появляется на страницах этой книги. С ней вместе помещаются в книгу «ЦИМУС-ЦИМЕС» рецепты еврейской кухни и её бабушки, по матери, Генриетты. Изысканные блюда, изумительно красиво сервированные столы несли отпечаток детства, проведенного ею в Тифлисе.

2 яйца взбить, 1 чашку сахара и 1 чашку муки – перемешать, размешать все это с 1 чашкой сметаны. 3 столовых ложки масла взбить и добавить соду с уксусом. Все соединить воедино и хорошенько перемешать. 1 стакан грецких орехов размельчить-порезать ножом. Опустить орехи в тесто. 3 столовых ложки с верхом варенья из темных ягод, например брусники, черники или клюквы. И еще раз все перемешать. Разогреть духовку до 180 градусов, печь 40 минут. Готовность определять ударом ножичка.

Безе

Любимый десерт больших и маленьких. Зимой и летом, осенью и весной ничто так не украшает стол, как вазочки со сказочными снежками. Самое легкое, нежное и вкусное кушанье: яичные белки – 4 шт, сахар – 1 стакан (или 0,5 стакана сахара и 0,5 стакана сахарной пудры), ванильный сахар – 1–2 ч. ложки. Яичные белки взбить в крепкую пену. Продолжая взбивать, всыпать тонкой струйкой половину сахара и ванильный сахар. Затем осторожно добавить оставшийся сахар или сахарную пудру. На противень выстелить листы тонкой бумаги А4 и десертной ложкой построить белковые мешочки. Выпекать на маленьком огне минут 30–40.

Бабушкины Никины секреты

Перед тем как взбивать белки, яйца положить в холодильный шкаф не менее чем на пару часов. Тогда безе не опадает, а белковая взбитая масса увеличивается в объеме. Получаются мешочки высокие и крепкие. Духовой шкаф во время выпечки безе надо оставлять приоткрытым. Тогда безушки белые, как пушистый снег. Взбитую белковую массу никогда не помешивать. Безе надо готовить проворно.

Мазурка

4 яйца подержать в холодильнике пару часов. Отделить белки от желтков, белок взбить до густой массы. Желтки растереть с 1 стаканом сахара и перемешать с 1 стаканом ошпаренного изюма. Взбитый белок перемешать с 1 стаканом грецкого ореха. Обе массы соединить и тщательно перемешать. На середину смазанного маслом противня выложить массу мазурки и размазать тонким слоем по всей поверхности. Печь минут 20–30. Разрезать на печеньки в горячем виде. По виду сухое печенье, на самом деле мягкое и нежное по вкусу.

Наполеон

2 пачки сливочного масла или маргарина порубить острым ножом в хворост. Засыпать 4-мя стаканами пшеничной муки мелкого помола, вливать постепенно стакан холодной воды. Замесить тесто и налепить шарики, которые поместить в испаритель минут на 20. Затем раскатать тонкие коржи. Раскладывая корж на противень обязательно проколоть дырочки вилкой. С такой пропорции должно получиться 10–12 коржей. Коржи для наполеона можно подолгу хранить в сухом, прохладном, темном месте, и они не портятся.

Крем для наполеона самый быстрый и самый вкусный: 200 грамм сливочного масла растереть и взбить добела, постепенно вливая банку сгущенного молока. Получив густую массу, которую можно растирать по коржу ножом, добавить в неё чайную ложечку хорошего коньяка или рому, капнуть семь капель свежего лимона. Промазать корж и накрывать следующим, плотно прижимая их друг к другу.

Наполеон должен быть в меру высоким. Завершающий этап: промазать торт вкруговую кремом. Нанесение крема делается только ножом. Последний слой накладывается из раскрошенного коржа насыпанного высокой горкой. Накрыть полотенцем и установить груз на пару – тройку часов. Готово!

Рулет с маком

Тесто: 25 г дрожжей, 4 стакана муки, ½ ч. л. соли, 4 ст. л. сахара, ¼ стакана воды, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 1 пакетик (8 г) ванильного сахара, 1–2 яйца. Начинка: 400 г маковой начинки, 1 стакан грецких орехов.

Тесто. Смешать муку с солью. Просеять в чашу процессора. Отделить 3 ст. л. мучной смеси и отложить в сторону. В небольшой емкости растереть дрожжи с 1 ч. л. сахара. Влить теплую воду и распустить дрожжи. Накрыть пленкой. Оставить, пока не активизируются дрожжи – образуется «шапка» пузырьков. В кастрюльку влить молоко, положить нарезанное кусочками масло и прогреть до теплого состояния. Всыпать оставшийся сахар и мешать до растворения кристалликов. Взбить яйца. Отделить примерно пол-яйца для смазывания верха рулетов. Остальное опустить в молочную смесь. Добавить подошедшие дрожжи. Влить в чашу с мукой. На низких оборотах процессора замесить тесто. При необходимости подсыпать муку – для получения гладкого мягкого теста. В конце ввести растительное масло. Оставить в теплом месте, чтобы подошло, – на 1–1,5 часа. Подготовить формы для выпекания: смазать растительным маслом. Дно проложить бумагой и также смазать ее маслом. Обмять готовое тесто. Разделить пополам. Раскатать каждую часть в пласт, соответствующий форме для выпекания, толщиной примерно 1 см. Намазать маковой начинкой. Посыпать начинку дробленными орехами. Подтягивая тесто, свернуть рулет. Защипать шов. Подогнуть концы под низ. Переложить рулеты в подготовленные формы швом вниз. Затем аккуратно смазать верх рулетов взбитым яйцом. Выпекать при 200–180 градусов до готовности 30–40 мин. Начинка маковая: 1 стакан мака, ½ стакана молока, 2–3 ст. л. меда, жидкого – по вкусу, 1 стакан дробленых грецких орехов, цедра 1 лимона, мелко тертая, 1 белок.

Мак очистить от примесей. Промыть. Переложить в небольшую кастрюльку. Залить кипятком. Накрыть крышкой. Оставить на 10 мин. Процедить. Вскипятить молоко. Залить мак. Поставить на огонь и довести до кипения. Снять с огня. Откинуть на сито. Обсушить. Растереть в ступке запаренный мак. Добавить цедру и вымешать. Добавить орехи, перемешать. Ввести мед. Перемешать, равномерно распределяя его в маковой массе. В конце добавить белок, слегка взболтав его вилкой. Тщательно

замесить начинку – по консистенции она должна быть как густое повидло (не растекаться!).

Маковки мон фингерлех

2 стакана мака, 100 г муки, 1 стакан грецких орехов, 50 г масла сливочного, 2 стакана сахара.

Мак залить кипятком, дать покипеть 5 минут, посушить на дуршлаге, покрытом марлей. Пропустить мак через мясорубку, добавить сахар и пропустить через мясорубку. Просеянную муку смешать со сливочным маслом, сахаром, мелко нарезанными и подсушенными грецкими орехами, прибавить полученную смесь к маку, перемешать. Из полученной массы скатать колбаски величиной с мизинец. Обкатать колбаски в измельченных орехах, запекать на слегка смазанном противне 15–20 минут, время от времени переворачивая.

Маковники – монелах

120 г мака, 60 г грецких орехов, 120 г меда, 40 г сахара, корица, вода.

Толченый мак смешать с мелко рубленными орехами. Из меда, сахара и воды сварить медовый сироп. Как только он начнет густеть, опустить туда смесь мака с орехами и немного проварить. Выложить на смоченную водой доску, дать немного остыть, затем разровнять слоем толщиной до 2 см, посыпать сверху корицей и нарезать на куски в форме ромбиков.

Булочки с маком и медом

200 г муки, 80 г молока, 1 яйцо, 40 г мака, 40 г меда, 20 ядрышек сладкого миндаля или изюма без косточек, соль.

Замесить на молоке и яйце крутое пресное тесто. Разделать его на небольшие кусочки и раскатать каждый в круглую лепешку толщиной 1 см. Подготовка начинки: не более 5 минут подержать в кипящей воде мак, откинуть его на мелкое сито и пропустить 2–3 раза через мясорубку. Очистить орехи, растолочь в ступке, соединить с маком и медом. Положить на середину каждой заготовки из теста 1 чайную ложку начинки и сложить ее пополам. Защипать края заготовок, выложить их на смазанный противень. Дать постоять 20–30 минут, затем поместить противень в горячую духовку. Печь булочки до готовности.

Пирог с вареньем

1 пачка маргарина, 3 яйца, 1 стакан сахара, мука, разрыхлитель, любое варенье.

Маргарин потереть на терке, добавить желтки, муку, сахар, разрыхлитель и замесить крутое тесто. Тесто разделить на две половины, одну положить в холодильник на 1 час, вторую раскатать на противне до 1 см, смазать вареньем. Белки взбить в густую пену, выложить поверх варенья, сверху на крупной терке натереть оставшиеся тесто. Поставить в духовку на 30 минут.

Пирог с яблоками

5 яиц, 200 г сахара, 100 г муки, 0,5 кг яблок (антоновка).

Все ингредиенты взбить миксером. Яблоки нарезать, уложить в смазанный противень, залить тестом. Выпекать 25–30 минут. Готовое тесто проткнуть деревянной палочкой, если палочка сухая, готово.

Там в далеком Нижнем Новгороде есть у нас сестричка Мариетта-старшая, внучка тети Розы. И прислала она фамильный рецепт. Я его не знала. Но особенно было приятно, что рецепт расписала и консультировала её дочка-правнучка. Дети растут быстро, не успеешь оглянуться.

Тесто «Утопленник»

1 стакан тёплого молока, 50 г дрожжей, 1 ст. л сахарного песка, 1 ст. л. подсолнечного масла, 1 чайная ложка соли, 2 яйца, 4 стакана муки, 150 г сливочного масла.

Способ приготовления. Замесить тесто, добавить 150 г мягкого сливочного масла. Месить рукой! Затем положить в кастрюлю с холодной водой, пока не всплывёт (примерно 25–40 мин). Тесто готово! То что было в нашем доме, я должна вам рассказать, дорогие мои читатели, иначе нечего было браться за такую книгу. Четвертый день Хануки нынче, горит четвертая свеча – день памяти моего отца. Я отправила рецепт дочери. Массу вопросов она задавала, а у меня ответ был только на один. Начинку да, надо не с мясом, а с соей, или с капустой, можно с творогом или сладкую, так как тесто на молоке, иначе не кошерно. А все остальное – да я же не знаю. Мне этот рецепт неизвестен. Так пекла Эра, кузина моей мамы (дочь тети Розы), у нас так не делали. На ушах стоял весь дом. «Это как тесто кидать в холодную воду?», – вопила, смеясь, моя семилетняя внучка. А на кухне роптали изумленные женщины: тесто медленно, но верно, уже выползло на поверхность воды. Мужчины и внук бежали посмотреть, как утопленник всплывает. На лицах удивление, гримасы, ужимки – готовый сценарий для немого фильма. Само тесто, по щучьему велению, оказалось на поверхности кастрюли, никто не трогал не мешал. Ждать, пока выпрыгнет из кастрюли, не стали. Не утерпели! Вынули, раскатали, положили начинку, в духовку поставили. Зарумянилось через 10 минут. Решили вытащить противень. Красивые румяные. И на все про всё ушло меньше часа. А количество: О! Б-же! Без счета, да и посчитать не успели. Никогда в жизни я не ела таких вкусных, легких, тонких пирожков. Их вкус был абсолютно привычным, как будто моя бабушка пекла. Пирожки – то, что доктор прописал! Там почти нет теста. Блюдо в мгновенье ока опустело. Будьте уверены, завтра повторим. На Хануку положено плюшки всякие кушать. Из этого теста можно печь все, что угодно. Фантастика.

Мариетта, у тебя Гран-При. Еврейки всегда соревнуются.

Шарлотка

1 батон белого хлеба, 5 яблок, 100 г сахара, вода, масло оливковое для жарки.

Батон нарезать на тонкие кусочки. Яблоки нарезать ломтиками. Кусочки хлеба обдать водой, сразу отжать и уложить тонким слоем на сковороду с маслом, сверху уложить яблоки посыпать сахаром, покрыть слоем хлеба. Жарить с двух сторон. Выложить на блюдо. Резать горячим.

Бабушкины секреты

Шарлотка – пирог сезонный, осенний. Печется на сковородке. Если нет антоновских яблок, лучше шарлотку и не печь. У нас никогда не пекли шарлотку из теста. Всегда из тоненьких ломтиков хлеба. Это красивый изящный тонкий пирог. И его всегда маловато.

Хоменташен с черносливом

Рассказывает Мариетта из Нижнего Новгорода:

«Готовое слоеное тесто, чернослив нарезанный кусочками – 600 г, лимонный сок – 1 ст. л., мед – ½ стакана, орехи – ¾ стакана. Для приготовления берется готовое слоеное тесто, которое необходимо заранее разморозить. Вырезаем кружочки диаметром 8 см, кладем в центр начинку, придаем пирожку необходимую форму, укладываем на смазанный маслом противень, помещаем его в духовку, разогретую до 200 градусов. Печем до тех пор, пока пирожки не приобретут золотистый оттенок. Готовые пирожки посыпаем сахарной пудрой. Для начинки: заливаем чернослив стаканом воды и доводим до кипения. Затем закрываем кастрюлю крышкой и варим в течение 30–60 минут. Добавляем лимонный сок и мед, и варим еще 10 минут. Кладем орехи и остужаем».

Рассказывали бабушки

Не только как приготовить вкусную еду, но и как подавать, как накрыть на стол, как рассадить семью за столом. Почти все наши бабушки делали одинаково. А говорили по-разному. Например я сначала думала, что есть словарные компоненты один – нормативный, а другой нет. Оказалось, что дело обстоит иначе: **Противень,** в родительном падеже – **противеня** – говорят в Петербурге, в Казани, в Нижнем Новгороде и в Канавино тоже.

Протвень, протвеня, протвенек – говорят в Киеве, Днепропетровске, Одессе.

Протвинь, протвиня – говорят в Москве, Риге, Вильнюсе, Витебске. Так вот, в зависимости от того, чья внучка или правнучка, или праправнучка донесла до нашего читателя рецепт, озвучивает она его в той же манере, как говаривала её бабушка. Почти все наши бабушки делали одинаково. Озвучивает она его в той же манере, как ей рассказывала бабушка. Говорили бабушки частенько об одном и том же, готовили одинаково, а произносили по-разному. Моя говорила гоменташ, а бабушка Мариетты и Дины – хоментащ.

Пишу и вновь слышу: доченьки, доченьки, доченьки мои – все на столе. И мы бегом бежали за стол. Помню последний пасхальный вечер, проведенный с моей бабуленькой. Она взяла на колени мою восьмилетнюю дочь и сказала ей: «Смотри доченька, запоминай, на будущий сейдер меня уже не будет, а ты должна заставить их все тоже самое приготовить и так же накрыть стол. Обещаешь?»… Прошло семь дней и ОНА УШЛА! ОМЕНЬ! С тех пор на каждый шестой вечер еврейской пасхи (пейсах) в нашей семье на праздничном столе горит свеча её памяти (йортцайт) и традиционное меню, приготовленное по её рецептами и с её секретами. Она ушла, а мы остались, держа в памяти наставления, рецепты, опыт, навыки. Абсолютно не понимая, что такое основы еврейской кухни, не зная законов, мы исполняли их неукоснительно.

Еврейская кухня – мастерская Катиной души

На самом деле, безумно интересно посмотреть на систему приготовления растительной и животной пищи к употреблению. Изучить с научной точки зрения подробно, последовательно, исторически аргументированно, антропологически логично тысячелетние традиции евреев в утверждении системы регламентированного питания. Будучи профессиональным поваром и психологом, Катя посвятила этому свою научную жизнь. И наверное это вполне объяснимо, что именно она делится с нашими читателями основами кашрута – канонизированной системы питания, как того исторически требует еврейский образ жизни.

Кошерная пища – еда, отвечающая требованиям кашрута – еврейских законов об употреблении пищи. «Кашрут» означает пригодность пищи к употреблению. Основные предписания, касающиеся кашрута, даются в Пятикнижии. Более детальные указания великих Учителей включены в Мишне Тора Маймонида, Шулхан Арух Йосефа Каро и в некоторых других сводах законов.

Принципы кашрута. В пищу можно употреблять только тех четвероногих животных, которые являются жвачными и имеют раздвоенные копыта (свинья, например, исключена из рациона, так как не является жвачным животным). Дозволены к употреблению только рыбы с чешуей и плавниками; моллюски и ракообразные запрещены. Птицы, запрещенные к употреблению в пищу, перечислены в Торе поименно. Молоко, яйца, икра некошерных животных, птиц и рыб также запрещены, как и любое блюдо, в которое в процессе приготовления попала некошерная пища. Существуют правила употребления разрешенных видов пищи. Используемые в пищу животные, четвероногие и птицы должны быть забиты в соответствии с ритуальными предписаниями специально подготовленным «резником» – «шойхетом». Для удаления крови мясо вымачивается, просаливается и промывается водой. Мясо и мясные продукты нельзя есть вместе с молоком или молочными продуктами, не дозволяется даже готовить мясо в посуде из-под молочных продуктов. Во время празднования еврейской Пасхи (Пейсах) запрещается все квасное, полученное в результате брожения, что подразумевает дополнительные ограничения в приготовлении пищи.

Кашрут являет собой взаимодействие тела и души. Тора учит

нас не отвергать телесное, материальное, но одухотворять его. Мы освящаем процесс питания, употребляя кошерную еду и произнося благословения до и после трапезы, и кошерная пища становится пищей духовной. Ей предначертано нести совершенство и чистоту еврейскому народу.

Кашрут сопровождает наш народ на протяжении всей его истории и обогащает каждый еврейский дом, где бы он ни находился. Заповедь кашрута делает пищу проводником святости, превращая кухню в духовный центр дома. Еврейское жилище – это маленькое святилище, и стол в нем подобен алтарю. Для еврейской женщины кухня становится полем, где она сеет семена национальной стойкости, плодородной почвой, на которой она взращивает еврейское самосознание своих близких. Здесь, соблюдая законы питания, данные Торой, она воспитывает будущее еврейской нации.

С кашрутом связана одна из трех заповедей, относящихся исключительно к еврейской женщине: отделение халы, зажигание субботних и праздничных свечей, соблюдение законов супружеской чистоты, включая погружение в воды миквэ.

И для мужчин, и для женщин важнейший оплот религии и повседневной жизни – дом. Эту цитадель и возводит еврейская женщина, но не с помощью гвоздей и молотка, не с помощью строительных материалов, а с помощью заповедей, любви, знания Торы и мудрости.

Полезность кошерной пищи обосновывается с древних времен. Творец дал человеку жизнь и научил его жить. «Возможно, характер людей может изменяться в зависимости от того, мясом какого животного питается человек. Тора поэтому запрещает есть мясо хищных и агрессивных животных, чтобы не унаследовать инстинкты убийцы. Не случайно, все кошерные животные травоядные, трефные хищники», – так объясняет законы кашрута философ Филон Александрийский.

Еврейская кухня строго соблюдает все эти религиозные традиции и в традиционных еврейских семьях по праздникам обязательно готовятся замечательные блюда.

Еженедельно в седьмой день недели в каждой еврейской семье отмечается Шаббат. Это праздник, в который нельзя работать. Наступает он в пятницу с заходом солнца, и женщина в доме зажигает свечу с благословением. На столе обязательно присутствует хала, свежий выпеченный хлеб в виде заплетенной косы, и кошерное вино. Халу в России любовно называют – плетенка. Обычно к Шаббату готовился куриный бульон и курица. По традиции подается запеканка чолнт (или шолент) – еврейская запеканка, приготовленная по древнейшим рецептам. Поскольку в

сам Шаббат готовить нельзя, как нельзя делать никакую работу, все блюда готовятся заранее.

На другие национальные праздники – **Пейсах** (Пасха) также принято готовить все заранее, до восхода звезды. Кульминационным моментом Песаха является вечерняя трапеза, седер («порядок»), которая устраивается в первый и во второй вечер праздника. Во время седера в определенной последовательности читают повествование об Исходе (обычно по книге Агада) и едят особые символические блюда. Самое главное яство – маца, которую едят во исполнение заповеди Торы; горькая зелень – марор (салат-латук, базилик и хрен), хазерет (тертая зелень), символизирующие горечь египетского рабства; а также смесь из тертых яблок, фиников, орехов и вина – харосет: его цвет напоминает глину, из которой евреи изготавливали кирпичи, находясь в египетском рабстве. Во время еды зелень обмакивают в соленую воду, символизирующую слезы, пролитые евреями в египетском рабстве, и море, которое они пересекли во время Исхода. Вся еда раскладывается на кеаре – особом блюде, использующемся только для трапезы седера. На кеар кладутся еще три символических блюда, которые не едят: зроа – прожаренный кусок мяса (баранина или курица) с косточкой, в память о пасхальном жертвоприношении в Иерусалимском Храме, бейца – крутое яйцо, как память о храмовых богослужениях, и карпас – кусок любого весеннего овоща. В ходе трапезы выпивают четыре бокала красного вина. По традиции принято наполнять пятый, особый бокал, и оставлять его для пророка Илиягу.

Рош-а-Шан (Новый год) – праздник очищения души. В синагогах всего мира молятся евреи о наступлении счастливого Нового года, полного добрых дел. Вернувшись домой из синагог, произносят Кидуш над бокалом вина, затем омывают руки и произносят благословение на хлеб, первый кусочек которого весь год по традиции макали в соль в память о горечи гонений и страданий своего народа. На праздник Рош-а-Шана хлеб (халу) макают в мед, чтобы таким же сладким был весь последующий год.

В качестве хлеба в этот день выступает круглая сдобная хала с изюмом. Круг символизирует цикличность времен года, хода жизни. Изюм в хале придает ей особую сладость. Яблоки – означают Плоды древ Создателя – дольки сладкого яблока вслед за халой каждый макает в мед. Мед – символ достатка и сладкой жизни. Гранаты – считается, что в каждом плоде этого фрукта 613 косточек, как заповедей в Торе. Цимес – сладкая морковь – плод земли Создателя, сахар его учений. Рыба – символ плодовитости и обилия, по аналогии ее изобилия в водах. Рыба никогда не

закрывает глаз и видит все. Глаза рыбы – символ знания, постижения мудрости Всевышнего. Голова рыбы – символ того, что целый год мы будем в «голове, а не в хвосте». Особое почитание рыбы, как символа мудрости и прозорливости, нашло отражение в еврейской национальной кухне. Кто хоть раз не восхищался настоящей еврейской Гефилте фиш!

Пурим – это праздник радости, во время которого много пьют и едят. Пурим напоминает о победе евреев над их врагами, победе свободы и доброты над злом.

На пурим едят особые блюда. Гоменташен – уши Амана, это любимое лакомство на пурим. Вино – знак счастья, оно открывает все еврейские религиозные церемонии, но во время пурима оно становится неотъемлемой частью праздника. В талмуде евреев призывают пить в пурим так много, чтобы нельзя было отличить Мордехая от Амана.

Ханука – этот праздник посвящен победе Маккавеев над армией греков под командой Антиоха IV. Ханука также называется Праздником Огней. Когда после победы священники пришли в храм, чтобы очистить его, в меноре было мало масла. Запасы масла были уничтожены. Но Всевышний совершил чудо: масло, которое оставалось в меноре, горело восемь дней, пока не было приготовлено новое масло. Согласно этой великой истории и осуществляется празднование Света Хануки, которое длится 8 дней. Ханука один из самых популярных праздников среди детей и взрослых. Семьи собираются вместе, зажигают ханукию и садятся за праздничный стол. На Хануку принято кушать еду, которую готовят в большом количестве масла суфганийот (пончики), латкес (картофельные оладьи). Дети играют в дрейдел (волчок).

Суккот – праздник шалашей. Слово «сукка», давшее название празднику, переводится как «шатер», или «шалаш», и символизирует отказ от опасной, в общем-то, иллюзии, что надежным дом делает крыша. Заповеди пребывать в сукке во всех поколениях давалось множество объяснений и трактовок. Например, устанавливая около своего дома шалаш, евреи присоединяются к тем, кто сорок лет скитался по пустыне и, придя затем в Эрец-Исраэль, обрабатывал эту землю и радовался плодам, которые она дарила. Согласно другому толкованию, смысл заповеди в том, чтобы человек помнил о бедности, даже будучи богатым, и не возгордился. В Суккот выполняют особый ритуал: «вознесение лулава». Лулавом называется как лист пальмы, входящий в набор из четырех растений, так и все растения вместе. Принято поднимать и благословлять все четыре вида растений, каждый из которых символизирует определенный

тип людей. Этрог, обладающий и вкусом, и запахом, – это евреи, знающие Тору и совершающие добрые дела. Лист финиковой пальмы, дающей плод сладкий, но без запаха, – это евреи, обладающие знанием Торы, но не совершающие добрых дел. Мирт растение несъедобное, но приятно пахнущее – это евреи, от которых, как аромат, исходят добрые дела. Ива, у которой нет ни вкуса, ни запаха, – это евреи, которые не знают Тору и не делают добра. И все-таки Всевышний всех соединил в один букет, в один народ, чтобы помогали друг другу, просвещали друг друга и отвечали друг за друга. Суккот – праздник сбора урожая, поэтому к праздничному столу принято подавать плоды нового урожая и блюда из них. Приступая к употреблению хлеба или мучных изделий, изготовленных из пшеницы, ржи, ячменя, овса или полбы, произносят благословение.

Йом-Кипур. В день, предшествующий Йом-Кипуру, запрещено поститься, поскольку в этот день положено есть. И тот, кто ест девятого числа месяца Тишрея и постится десятого числа, т. е. в Йом-Кипур, заслуживает награду, как если бы он постился два дня. Торой заповедано за этой трапезой съесть больше того, что человек ест обычно. Некоторые едят много раз понемногу, поскольку каждый такой раз засчитывается как исполнение отдельной заповеди.

Причина заповеди: (1) подготовиться к посту, заранее подкрепив свой организм, чтобы сделать полную тшуву и произносить молитвы Йом-Кипур с большей самоотдачей; (2) выразить свою радость по поводу наступающего искупления и тем самым показать свое небезразличное отношение к совершенным проступкам.

Принято есть халы круглой формы. Кусок хлеба макают в мед. Едят куриное мясо и легкие блюда. После трапезы надо сполоснуть рот и почистить зубы (например, зубочисткой). В Йом-Кипур надо прекратить есть и пить (включая выполнение всех остальных запретов поста), а также оставить работу. На исходе Йом-Кипура раздается Голос с небес: «Иди, ешь в радости свой хлеб, пей с веселым сердцем свое вино, ибо уже благоволит Всевышний к твоим делам» (Коэлет 9:7).

Шавуот. Отличительной особенностью трапезы в Шавуот являются молочные блюда (часто блинчики с творогом) и мед. Традицию эту основывают на одной из книг ТаНаХа – Шир а-ширим, «Песнь песней», в которой описывается сложность и красота внутренней связи Творца мира с еврейским народом. В Шир а-ширим (гл. 4, ст. 11) есть фраза: «Сотовый мед каплет из уст твоих; мед и молоко под языком твоим…»

Есть и еще одно объяснение: получив Тору на горе Синай,

евреи тем самым связали себя законом шхиты (специальный способ резать животных). Так как у них не было времени подготовиться к тому, чтобы есть кошерное мясо, они ограничились молочной пищей.

Ту-би-Шват – этот день считается новым годом Рош-а-Шана деревьев. Это особый день, когда определяются сроки для отделения трумот и маасрот, а также период, в течение которого фрукты запрещены (орла).

Есть такой обычай: в Ту-би-Шват надо поесть 15 видов фруктов – по числу 15-ти дней, отделяющих этот день от начала месяца шват. Другой обычай – есть именно те семь плодов, которыми славится Страна Израиля. Однако у многих евреев на столах появляется до пятидесяти видов плодов – и свежие, и сухие, и консервированные, и в виде варенья. Но, тем не менее, следуя указаниям Мишны, все благословения произносят именно над плодами, которыми славится Страна Израиля. Согласно Галахе, плоды, которые упомянуты в Торе раньше, считаются более ценными, чем те, что упомянуты позже, и поэтому именно над ними произносится благословение. Таким образом, трапезу начинают с пшеницы в виде изделий из муки, каши и поджаренных пшеничных зерен. Праздничные трапезы проводятся в кругу семьи, в синагогах и других общественных местах и сопровождаются пением, весельем и зажиганием праздничных свечей.

Лаг ба-омер – 33-й день отсчета омера. Отмечается 18-го Ияра. День памяти крупнейшего законоучителя – танная, автора основного труда по каббале книги Зohар – рабби Шимона бар Йохая (РаШБИ). По преданию в начале 2-го века в этот день в Эрец-Исраэль прекратилась эпидемия, стоившая жизни 24 000 ученикам великого рабби Акивы. В день Лаг ба-омер у гробницы рабби Шимона бар Йохая в Мероне в Верхней Галилее собираются десятки тысяч человек. Там зажигают большой костер, куда бросают записки с текстами молитв и личных просьб и пожеланий. У костра поют песни в честь Лаг ба-омер и в память о рабби Шимоне. Музыка и танцы продолжаются всю ночь. Праздник Лаг ба-Омер знаменит тем, что в этот день жгут костры. А из еды широко популярно то, что на них готовится – шашлыки, печеная в углях картошка. Согласно обычаю, в этот день едят сладкие плоды стручкового дерева, которые служили единственной пищей рабби Шимону и его сыну, рабби Эльазару во время их 13-летнего пребывания в пещере, где они прятались от римлян.

Вся еврейская кухня основана на экономии продуктов или нехватки таковых, так как еврейские семьи славятся

многочисленностью детей и родственников. Дабы всех накормить из одной рыбки делают – гефилте фиш, из маленькой шейки – гефилте гезеле, из небольшого кусочка печенки целый чан – гехакте лебер, всевозможные салаты из остатков продуктов. Часто варят мясной бульон потом его используют для второго, например, для приготовления жаркого и т. д. Для маковки и хоменташен мак разваривают так, что из 100 г мака получается 1 кг начинки.

Многие кулинарные блюда евреев давно стали всеобщим достоянием – фаршированная рыба и форшмак, печенье «зимелах» и «кихелах», морковный пирог с мёдом, хала и маца.

Кухня предстает перед нами в совершенно новом свете, когда мы думаем об огромной ответственности, которая ложится на нас в приготовлении кошерной еды для семьи. Детям, в особенности потому, что они еще развиваются, требуется строго кошерная пища. Влияние на их душу особенно сильно, поскольку лекарства и еда воздействуют на детей гораздо ощутимее, чем на взрослых. Еврейская жена и мать, коль скоро именно она готовит кошерную еду, занимает особую позицию в еврейском законодательстве. Во многих сферах Галахи истина утверждается на основе показаний двух свидетелей. Но на протяжении всей еврейской истории женщина одна несет ответственность за точное следование правилам кашрута у себя дома, даже если она не имеет специального образования, и узнала о кашруте лишь от своей матери. Эта ответственность может показаться тягостной и непосильной, но мы должны взять ее на себя радостно и охотно. Наши личные усилия неминуемо увенчиваются успехом, когда они укрепляются «помощью свыше» – Б-жьим благословением. Освященный веками еврейский путь к тому, чтобы заслужить Б-жье благословение, – разделять наше благополучие с другими. В своем обращении к еврейским женщинам Любавический Ребе предложил им класть монеты в цдаку (копилку справедливости), когда они находятся в кухне, чтобы связать приготовление пищи с обеспечением едой бедняков. Так мы заслужим благословение Всвышнего, и наши кухонные хлопоты увенчаются приготовлением превосходной и действительно кошерной еды. Ребе далее объяснял, что цдака должна быть прикреплена к стене или мебели на кухне, тогда она станет составной мебелью жилища и сделает хесед (милосердие) одной из основ, на которой зиждется ваш дом.

Цдака – маленькая, но значимая деталь, которая делает кухню действительно еврейской. Вместе с мезузой на дверном косяке и «традиционным оборудованием» кашрута – местами для раздельного приготовления мясного и молочного – еврейская

кухня и в самом деле становится мастерской для питания тела и души.

Элементы сервировки

Так можно накрывать сегодня. Количество свечей

определяется количеством детей и внуков в семье

Ваза и соусник фамильного сервиза каждодневного, с которым

выросла моя мама и все мы. Это все, что сохранилось в семье с 1918 года

Блюдо для мяса из пасхального сервиза семьи Беккер-Хармель. Из дома родителей моего дедушки в Витебске. В семье этим сервизом пользуются примерно с 1900 года

Селедочница из пасхального набора

Фамильное свадебное блюдо для фаршированной рыбы. В семье с 1920 года. Мой дедушка подарил его бабушке по случаю рождения моей матери. Мой свадебный подарок. В 1969 году в день свадьбы подарено автору этой книги

Блюдо бабушки Веры – бабушки моей мамы. Сохранилось несколько позиций из расхожего сервиза семьи Зальберг из Пинска. В семье примерно с 1893 года

Фаянсовый поднос для десерта. Мы чаще всего использовали для кулебяк и пирожков. Из расхожей посуды семьи Беккер –

Хармель. Привезено из Кенигсберга. В семье с 1905 года

Блюдо для мяса. Привезено из комиссионного магазина Санкт-Петербурга в 1972 году

Фамильное беккеровское блюдо для дичи: кур, уток или индюшки. К блюду всегда подавался секатор и резали за столом только мужчины. Привезено из Витебска. В семье по преданию со времени рождения моего дедушки, маминого отца: 1889 год

Букеты роз из редьки

Огурчик Кузнечик

Слониха Кочерыжка

Заставки для украшения стола

Эти вещицы современные и вовсе не антиквариат. Просто они со вкусом и с душевным компонентом подобраны и используются постоянно, придавая накрытому столу привкус старины

В мгновенье ока стол накрывается как в уютном ресторанчике…

Мы делаем их из всего, что попадается под руку. Это как приготовление пиццы, только из цветов

Гора высотою в 64 розы

И в таком возрасте можно и нужно уметь держать в руках себя и охапку роз

Заготовка для нежного, как сами розы, варенья из розовых лепестков

Рассказывает ЯНКЕЛИКА – Ирина Младшая.
Правда, нынче уже есть еще младше – её дочь и сын.

Кухня в нашем доме всегда занимала одно из самых главных мест для встреч, общения, переговоров, отдыха и, конечно, поедания вкусностей. Для каждого вкусности в семье были разные. Дед ел «**БУРДУ**» – так бабушка называла смесь продуктов в его миске, которую он всегда делал себе сам. Обычно и трапеза его проходила отдельно от других членов семьи. Я часто подглядывала, что же он туда кладет, что совершенно не выносит бабушка. ***Сна чала в миску крошилась маца (не очень мелко), затем пачка творога раздавливалась туда вилкой, затем добавлялось мелко нарезанное с рук яблоко, немного репчатого лука и все это вместе заливалось молоком*** или кефиром, можно ряженкой, и парой ложек сметаны . Частенько Деда нарезал туда зеленый огурчик и зеленый лучок. Деда (так я его всегда называла – не знаю почему) мог это есть как на завтрак, так и на обед, и на ужин. Еще очень часто Деда мог кушать ночью, почитывая какую-нибудь интересную книжку. Также он делал замечательную **ЯИЧНИЦУ. *Он пережаривал на сливочном масле репчатый лук и мелко нарезанное очищенное от кожуры яблоко. Взбивал яйцо и заливал сковородку немного посолив.*** Такой завтрак делал мне только мой Деда.

В выходные дни мы не садились завтракать, пока я не сбегаю за свежим хлебом (мне рогалики, бабушке – бублики, деду – батон за 16 копеек) через дорогу и за кусочком сыра. Если успею и повезет – можно было купить кусочек свежайшей докторской колбасы. Завтрак я помню еще как прабабушка Фанни делала. Яичко, селедочка, кусочек хлебушка с маслом, кусочек сладкого лучка и чай из стакана в подстаканнике. Я любила подойти и откусить кусочек яичка. А моя бабушка не могла завтракать без кусочка сыра (чедер – самый предпочтительный). Всегда в холодильнике был мой любимый российский сыр, который я резала очень тонко – напросвет и неровно, образовывая серьезное углубление… Мне говорили, что также резал сыр мой прадедушка Яков.

Еще наша с Дедом еда – была стряпня тети Маши, его родной сестры, которая жила на 16 Парковой и привозила деду еду к трамвайной остановке на 11 Парковой. Это была банка яблочного повидла, пара пачек творога и пирог с яблоками. Иногда к этому стабильному набору добавлялась ленивая рыба (из карпа) или кугель из мацы. Бабушка всегда возмущалась таким передачкам-подачкам и объясняла, что деду есть что кушать, но тетя Маша была неумолима и считала свою миссию абсолютно жизненно необходимой.

Утром и вечером Деда заставлял меня выпивать кружку разогретого (без пенки!!!) молока с кусочком шоколада. «Это не обсуждалось», – как он говорил. Ужин всегда мне делал только Деда. Его фирменными блюдами были **БУТЕРБРОДИКИ**. Они были самыми разнообразными: белый рогалик с маслом и сыром (очень! тонко нарезанным), с маслом и докторской, с маслом и икрой и обязательно с огурчиком или яблочком. Такие же бутербродики утром Деда делал мне с собой в школу. Вставал он рано и, когда меня будил, уже был готов к выходу. Мы с ним вместе выходили из дома и шли в метро. Он доезжал со мной до Бауманской, а я ехала дальше – до Арбатской, где и сейчас находится Гнесинская школа. В школе единственный обед, который я съедала у тети Шуры в буфете – это 2 сосиски с макаронами. Все остальные обеды я отдавала своим одноклассникам. Поэтому в школе питание было очень относительным. Бутерброды на уроке из-под парты или на переменке и редкие обеды. А ужин был полным. Еще я помню портфель Деда, который каждую зиму заполнялся доверху мандаринами. Он приносил их с работы. Иногда приносил заказы. Это был отдельный пир. По-моему, один раз в месяц или 2 ему давали как он называл «пайки». Такие «пайки» были наполнены деликатесами: баночка икры, баночка шпрот и что-то еще – что не помню – сейчас это явно не дефицит, поэтому стерлось из памяти. Иногда бабушка радовалась, а иногда ворчала, что что-то не то дали… Еще помню, как мы шли с бабушкой из школы и между 9 и 11 Парковой в кулинарной палатке покупали отбивные. Я помню, что бабушка говорила – антрекоты и бефстроганов – это хуже – нам нужны шницеля. Вечером приходил Эммик, мамин братик, и бабушка их жарила. Так мы готовились к вечерним ужинам или обедам.

Ежедневная еда

Бабушка встречала меня всегда из школы **КОТЛЕТАМИ**. Ее котлеты не могли сравниться ни с чьими другими. В основном котлеты были **мясными (говяжьи)**. Мясо я покупала в магазине на 11 Парковой, который находился в нашем доме на 1 этаже. ***Чаще это был кострец, ну или кусок мякоти в середине с жирком. В мясорубке мясо проворачивалось в первую очередь (около 1 кг), потом луковица (1,5 большой или 2 средние), порезанная на 6 частей (чтобы влезть в мясорубку), потом замоченный кусок черствого батона в теплой воде (½ батона за 16 копеек 2-3-х дневной давности). Бабушка говорила, что***

булка собирает в мясорубке оставшееся мясо и выпихивает его наружу. Перед началом жарки котлет бабушка разбивала яйцо – желток выкидывала в фарш, а белок взбивала «добела» в отдельной миске и только потом вмешивала его в фарш. Жарились котлеты на подсолнечном или кукурузном ***масле***, другого не было. ***Бабушка смачивала*** ладони ***водой и из фарша лепила котлеты руками. Очень важно первую сторону жарить без крышки, а после того, как котлету переворачивали – надо было накрыть их крышкой и уменьшить огонь, чтобы котлета была сочной и прожаренной.***

Всегда в холодильнике была **ХРУСТЯЩАЯ КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ**, которую бабушка делала постоянно. ***Кочан белокочанной капусты резался на 4 части и потом нашинковывался довольно тонкими не длинными ломтиками. Яблоко с кожурой режется мелкими кубиками или соломкой. Капусту бабушка смешивала с солью и перетирала руками до образования сока. В капусту добавлялось яблоко. Заправка – укус и сахар по вкусу. Мы всегда любили эту кисло-сладкую капусту как без ничего, так и как гарнир или салат.***

Любимый мой гарнир – это **запеканка из вермишели**. ***Вермишель отваривалась в подсоленной воде, откидывалась на дуршлаг. Затем в миске перемешивалась вермишель (немного остуженная) с яйцом. (Если вермишель не остудить – белок свернется, а он должен склеить макаронки между собой). В сковородку наливалось немного подсолнечного масла, и в подогретое масло перекладывали смесь с яйцом. После поджаривания одной стороны бабушка брала крышку без краев и, ловко перевернув запеканку на крышку, переворачивала ее другой стороной в сковородку.*** Такие запеканки поедались в нашей большой семье очень быстро и с огромным удовольствием. Я все поливала вареньем, мама – сметаной и уксусом, дед все запивал молоком.

Особое место занимали праздники. Еще в памяти остались праздники при прабабушке Фанни. В 1980 году на праздник Пейсах бабуля Фаня прижала меня к себе и прошептала на ухо: «Меня не будет – обещай мне, что ты будешь справлять Пейсах и готовить все известные тебе блюда, к которым за 7,5 лет жизни ты уже успела привыкнуть. Обещай, что заставишь маму и бабушку всему этому тебя научить». И я научилась. Теперь в Пейсах все делаю сама, также как это делала моя прабабушка. А моя мама делает так, как делала её прабабушка. И мы очень надеемся, что так будет и у наших дочерей и внучек…

«Пейсах», который приходится обычно на весну. Основные закупки всегда делал Деда. Он приносил кучу огромных сумок – то с работы, то от тети Маши, то из соседних магазинов. Тетя Маша доставала свежую, живую рыбу – карпа – покупала она ее на Покровке в известном рыбном магазине.

Она покупала на всю семью Коганов, и я не представляю как она все это привозила в Измайлово без машины. У нас машины были у всех: у мамы, у Эммика, у Деда. Он не ездил на работу на машине – почему-то всегда на метро, а машина стояла в гараже. В доме появлялась **СЕЛЕДКА**, которую подавали в двух вариантах. 1-й вариант – **МАРИНОВАННАЯ СЕЛЕДКА**. ***Бабушка очищала селедку от костей и внутренностей, отрезала голову и хвост (покупали только бочковую целиковую, жирную и крупную сельдь), резала на небольшие кусочки, туда лук полукольцами, перец горошком, уксус, сахар и немного воды. В этом маринаде селедка в стеклянной банке проводила 2–3 дня и была полностью готова***. Хранилась такая селедка не меньше недели. И была очень вкусная. 2-й вариант – это, конечно, **ФАРШМАК**!

Для фаршмака ***селедку также очищали от костей и внутренностей, разрезали в длину на несколько кусков, чтобы они поместились в мясорубку. Туда же лук (на 1 селедку большую 1 средняя луковица). Если селедка попадалась сильно соленая, бабушка обязательно добавляла туда размоченные в***

воде кусочки мацы (или хлебушек – только не в ПЕЙСАХ!). Благодаря маце (булке) – селедка была не такая соленая. Заправляли эту провернутую и хорошо перемешанную массу уксусом и сахаром, немного добавляя сметану. Украшением селедочницы с фаршмаком были свежие огурчики, порезанные кружочками, по краям, полоска размазанной сметаны и яйца, натертые на мелкой терке, покрывающие сметану. Из рыбных блюд готовили **ФАРШИРОВАННУЮ РЫБУ**. ***Для фарша обязательно покупали филе судака, на случай, если не будет достаточно вырезанной мякоти.*** Рыбу покупали живую. Бабушка запускала ее в раковину. Я долго могла стоять и смотреть, как она плавала. Потом меня выгоняли из кухни. Рыба засыпала и ее начинали разделывать. ***Отрезали голову, вынимали внутренности, потом бабушка нарезала стейки шириной 3–4 см, из каждого куска вырезалась мякоть так, чтобы основание куска – косточки все были нетронутыми и держали форму. Из вырезанной мякоти делается фарш. Пропускается через мясорубку мякоть карпа, лук (на 1 среднего карпа 1 большая луковица), размоченная в молоке или воде маца (не больше ⅓ части от всего фарша). Фарш надо посолить, поперчить и хорошо перемешать вилкой – как будто бы взбить. Фарш аккуратно вкладывают в стейки. Дно высокой кастрюли надо выложить сырой морковью, очищенной и порезанной колечками. Затем слой рыбы. Потом опять морковь, следующий ряд рыбы кладется на предыдущий через морковь. Один ряд рыбы обычно состоит из 3 стейков. В свободное место надо положить головы рыб, у которых обязательно вынимаются глаза. Хвосты тоже кладутся в кастрюлю и варятся. Всю рыбу надо покрыть холодной водой, посолить воду немного, положить перец горошком и несколько (4–5) листочков лаврового листа. Рыба варится на маленьком огне 3–4 часа. Когда остынет, рыбу (стейки с морковкой) надо выложить на блюдо, головы с одной стороны, хвосты – с другой. Рыба заливается бульоном. Бабушка ставила ее на окно или в холодильник.*** Сейчас я делаю **соленую красную рыбу** – семгу, лосось или форель. ***Очистить рыбу от кожуры, вынуть кости. Берем для засолки ⅔ рыбы из середины. Соль и сахар берется в пропорции: на 2 столовые ложки соли – 1 столовая ложка сахара. Обмазать рыбу равномерно и положить в стекло с крышкой на 2 суток в холодильник.*** Во времена моей прабабушки красную соленую рыбу доставали к празднику как дефицитный продукт. На столе обязательно была черная и красная икра, крутые яйца, нарезанные формочкой на кружочки (мне разрешали их резать в специальной формочке с натянутой

леской), сливочное масло в сервизной солонке, маца в серебряной вазе с ручкой. Помню, на стол ставили хрустальные круглые блюда с разделителями для рыбы: там были шпроты, балык и белая рыба. После рыбного стола убирали верхние маленькие тарелки и ставили тарелки для бульона с клецками. Скажу честно – первый раз попробовала клецку лет в 30. Почему – не скажу – не знаю. Всегда задаюсь вопросом – почему я никогда не пробовала сметану?! И не могу себя заставить. Хотя все в моей семье сметану очень уважают и с удовольствием потребляют. Во время подачи бульона я исчезала из-за стола играть и заниматься своими делами. Стол занимал большую часть комнаты и выйти из-за стола, не мешая другим, было невозможно. У меня был свой, проверенный путь. Я была маленькая и пролезала между столами (столов было 2: мамин и бабушкин – польские полированные раздвижные). За столом была вся семья, иногда гости, и всех беспокоить, чтобы обрести на время свободу, было нехорошо, поэтому, пройдя свой обычный путь под столом, я уходила в другую комнату. Мое появление за столом снова было во время подачи утки, без которой не проходил ни один праздник. В утятницу входила одна **утка** и томилась там с яблоками. ***Утку фаршировали яблоками и черносливом. Ее солили, перчили и периодически доливали в утятницу воды, чтобы она не пригорела и становилась очень нежной и мягкой***. Кухня 5,5 метров была заставлена грязной посудой в раковине, приготовленными блюдами к подаче и убранными со стола уже откушанными. Еды всегда оставалось очень много и два дня никто нового ничего не готовил. Но вернемся к столу, на котором еще есть много разных вкусняшек. Например, наш традиционный **печеночный паштет**. Насколько я помню – паштет ***делали из говяжьей печени (сейчас я делаю только из куриной – она гораздо нежнее и вкуснее). Печень (1 кг) обжаривали на сковородке с большим количеством лука (2–3 головки) на подсолнечном масле. Остудив, пропускали через мясорубку и добавляли средне нарезанное крутое яйцо, соль и перец. Паштет выкладывали в хрустальную вазочку, а сверху обязательно посыпали шкварками (репчатый лук, обжаренный на утином жиру до золотистой корочки). Иногда бабуля Фаня посыпала мелко нарезанным желтком для красоты под шкварки.*** Гарниром к утке подавали бабушкину капусту с яблоками и **ЦИМЕС**! Все восхищались, как это вкусно, но я его так и не попробовала ни разу. Я понимала, что это морковь, нарезанная кружочками с медом. Рецептом никогда не интересовалась (о чем сейчас, конечно, жалею – бабушки уже нет) … За столом всегда подавались спиртные напитки. Помню, что

бабушка пила только шампанское, а все остальные члены моей семьи с удовольствием пили водку. Пьяных за столом не было никогда. Все произносили тосты, хорошо кушали и грамотно пили. Запивали еду бабушкиным компотом из сухофруктов. Я из стакана выбирала весь изюм – очень был вкусный. А потом все равно бегала запивать простой водой – компот был приторно сладким – бабушка не жалела сахара. Сладкое в Пейсах были мои самые любимые блюда, которые готовили 1 раз в год – это Ангимахц и Тейглах. **Ангимахц** я научилась делать как только пришла на кухню в качестве самостоятельного повара, а не помощницы (а было это в 1989 году). ***Черную редьку надо очистить от кожуры, нарезать крупной соломкой (только вручную) и положить в кастрюлю. Водой надо закрыть редьку на 2 пальца и варить ее до такого состояния, чтобы соломку можно было бы перерезать ногтем. Как только она готова (важно не переварить!) ее вываливают на дуршлаг. Тем временем в любимой утятнице делается сироп. Сахар надо растопить в утятнице (или толстой кастрюле), добавляю по капельке воду (чем меньше воды для этого понадобится, тем лучше!). Как только сахар растопился, в него добавляли мед (обязательно гречишный). Когда вся эта масса закипала, из дуршлага потихонечку закладывали редьку. Ее надо было все время помешивать. Сиропа с медом должно быть немного больше, чем редьки, но не на много. Через 30–40 минут нужно положить грецкие орехи, поломанные на кусочки размером не больше подушечки женского пальца. Когда редька стала темного цвета и сироп начал быть тягучим – ангимахц готов! Если его передержать – есть опасность подгорания, если недодержать – он может быть мягким***, Но для меня любой вариант очень вкусен и желаем!!! Раскладывать по вазочкам лучше в горячем виде (только аккуратно – хрусталь плохого качества может лопнуть). По мере остывания, он твердеет! **Тейглах** еще более ювелирное творение. ***Тесто делается в Песах из мацовой муки, как и клецки. Мацовая мука, яйца и вода составляют тесто, которое должно быть крутым. В него добавляют щепотку соли, сахар и делают тоненькие трубочки. Потом эти трубочки режут на кусочки. Готовится сироп как для ангимахца в него кладутся кусочки теста. Когда тесто немного изменило цвет в тейглах кладут лесные орехи – фундук. По готовности на смоченную водой деревянную доску выкладываются слипшиеся кусочки теста и орехи. Ножом их разрезают на порции неправильной формы и складывают в вазочки.***

В серебряной вазочке на ножке обязательно подавали

варенье, которое бабушка варила летом.

Вазочка для варенья бабушки моей бабушки. В семье с 1887 года. Витебск

Это было как правило – клубничное, сливовое, яблочное или черносмородиновое. Малиновое берегли на случай болезни и в пироги. Все эти ягоды и фрукты росли на нашей даче. Бабушка собирала их и делала варенье. Когда был сезон созревания малины – бабушка могла уйти к нам в малинник утром и прийти к обеду с полными мисками ягод, потом она садилась и перебирала червивую и хорошую ягоду. Получше мы кушали, похуже шла на варенье. Бабушка не признавала варенье, в котором много воды. У нас варенье состояло в основном из ягод. Еще она совершенно не признавала пятиминутки, вошедшие тогда в моду. Дачный летний сезон – это отдельная тема. Но вернемся к праздничным застольям.

Дни рождения я всегда справляла у мамы на даче, на Баковке. Осенью и зимой мы жили с бабушкой и дедушкой в Москве в квартире, а мама – на даче. На день рождения мы приезжали с друзьями к маме – она готовила мясо **в духовке**, нашпигованное чесноком. Запах стоял настолько сильный и вызывающий

необузданный аппетит, что войдя в дом, все сразу стремились за стол. Мама делала ее фирменный **Наполеон** из коржей на маргарине и кремом из сливочного масла и сгущенки! Это было что-то! Для теста мама покупала ***2 пачки хорошего сливочного маргарина или сливочного масла. Маргарин порубить острым ножом, засыпать 4 стаканами муки, постепенно влить стакан подсоленной холодной воды, продолжая рубить ножом до образования однородного теста. Замесить тесто в круглые комки и поставить в морозилку на 25–30 минут. Вынув из морозилки, раскатать тонкие коржи. Их должно получиться 10–12… Выкладывая корж на противень, его надо обязательно проткнуть вилкой. Крем для Наполеона готовится элементарно. Пачку сливочного масла (200 гр) растереть и взбить добела, постепенно добавляя в него банку сгущенного молока. В готовую массу можно добавить ложечку хорошего коньяка или рома и капнуть 5–7 капель свежего лимона. Коржи остудить и промазать каждый корж, плотно прижимая каждый слой к предыдущему. Перед последним слоем корж промазывается кремом не только сверху, но и по всему торту по кругу. Последний корж крошится на мелкие кусочки и посыпается на весь торт. Для лучшего пропитывания торт ставится на пару часов под груз.***

Сладкий стол превосходил все ожидания моих друзей. **«Мазурка»** – я выучила как ее готовить в Узбекистане, когда мама была вся в делах и попросила меня помочь нашим узбекским друзьям освоить приготовление этого замечательного блюда. ***Отделить белки и желтки 4 яиц. 1 стакан сахара взбить с 3 белками, 1 стакан муки растереть с 3 желтками. Потом все это соединить, добавить туда 1 стакан грецких орехов, 1 стакан изюма и щепотку соли (бабушка учила добавлять хоть щепотку соли во все блюда, где появляется мука). Все это хорошо перемешать. Смазать противень куском сливочного масла и равномерно выложить массу (можно на пергаментную бумагу). Поставить в разогретую духовку до 180 градусов на 25–30 минут. Проткнуть спичкой или зубочисткой для проверки готовности и нарезать горячую Мазурку ромбами. Дать немного остыть и разложить в хрустальные вазочки.*** Фирменное мамино **безе** тоже было особенным. ***4 яйца надо положить в морозилку на 15 минут. Белки 4 яиц взбиваются со щепоткой соли, добавить 1 стакан сахара и взбивать до бела так, чтобы с ложки масса не стекала. На противень, выложенный белыми листами бумаги (или пергаментом) выкладываются чайной ложкой безе. На край безе можно положить маленький кусочек грецкого ореха. Противень***

поставить в холодную духовку на маленький огонь. Духовку приоткрыть и печь 2–3 часа.

Особое место в Баковской кухне занимала мамина **Шарлотка**. ***Батон белого хлеба (лучше 2-3-х дневной давности) режется на средние по толщине ломтики. На раскаленную сковороду, смазанную сливочным маслом, выкладываются ломтики белого хлеба, намоченные в холодной воде и отжатые в ладонях. На выложенный слой хлеба выкладывается слой яблок, нарезанных дольками и посыпается сахарным песком (2–3 чайные ложки), сверху также намоченные и от жатые ломтики хлеба выкладываются на яблоки. Шарлотку можно готовить в духовке, а можно – на плите сверху. Если Вы готовите на плите – ее необходимо перевернуть, а если в духовке – переворачивать необязательно***. Это феерически быстрое в готовке блюдо получается очень изысканным и вкусным!

Новый год!

Этот праздник всегда объединял всю нашу семью. Мы собирались у бабушки Иры и обязательно встречали Новый год все вместе. Я только несколько лет встречала Новый год у подруги на даче с друзьями. Но и там мы готовили всю, обычную для наших семей, еду.

На Новый год бабушка кроме пасхальных блюд (уже описанных выше) готовила настоящие пироги. В бульоне клецки делали из обычной муки. А вместе с бульоном подавали к столу ***бабушкины пироги с мясом и капустой***. Она всегда пекла большие пироги на весь противень. В детстве я съедала все углы, где было побольше теста (сейчас все наоборот). Тесто бабушка ставила дрожжевое – настоящее. **Начинку** делала обычным способом. ***Мясо сначала отваривала, потом пропускала через мясорубку и обжаривала с луком на сковородке. Яйца отваривала вкрутую и терла на крупной терке. Соединив мясо с луком и яйца, посолив и поперчив*** – начинка готова! Вторая обязательная начинка была из **капусты**. ***Бабушка не признавала начинку из капусты, которая была похожа на солянку. Ее капуста была белоснежная, очень мягкая с пережаренным луком и яйцами. Она резала довольно мелко капусту,*** отжимала её, перетирая между ладоней, ***грела на сковородке со сливочным маслом и категорически запрещала ее тушить или варить. Как только капуста немного давала сок – ее сразу же выключали, солили, добавляли крупно нарезанное крутое яйцо и ложкой с***

дыркой закладывали на тесто (дав ей, конечно, остыть). Тесто раскатывали не очень тонким, но и совсем не толстым слоем, так, чтобы начинка протекала на противень. Края загибались вовнутрь и верхний слой теста выкладывался под края, соединяясь с ними. После подачи пирогов начиналось нескончаемое чаепитие. Самое вкусное – это были разговоры за нашим семейным столом.

Ну и, конечно, застолье не обходилось без праздничного **пирога с яблоками** и ***кусочками малинового варенья. Сверху начинка пирога была покрыта сеткой из теста. Размер пирога был либо как круглая сковородка (которая жива по сей день) или самый большой противень, который помещался в духовке***.

Я тогда и подумать не могла, что все это смогу делать сама…

Моя самостоятельная кухня. Конечно, если бы у меня не было такого необузданного желания готовить и творить на кухне, никакие учителя ничего не могли бы сделать. У нас в доме всегда много гостей: друзей, коллег по работе, друзей наших детей и их родителей. Мы с сестрой стараемся каждую неделю собираться семьей и готовим что-то вкусное (чаще всего из рецептов наших бабушек). Могу сказать, что очень благодарна раскрытию моих кулинарных способностей моей няне – тёте Шуре, моей бабушке – Эсфири Яковлевне Беккер, моей мамочке – Веронике Ириной-Коган, моей тёте – (маме Дины) Марине Нежинской и ее маме – (Дининой бабушке) Генриетте Семеновне. Основные блюда, которыми я покоряла гостей нашего дома, взяты из традиций наших семей. Это мои главные учителя.

Ко мне часто приходили в гости друзья. Главным салатом был мой **«Винегрет».** ***Отварить 3 средние свеклы, мелко нарезать репчатый лук, 2 яблока и 3–4 средних соленых или маринованных огурца. Заправка – майонез, немного уксуса и сахара по вкусу.*** Такой пикантный салат может быть украшением любого стола. Также я готовила **сырный слоеный салат**. Этот салат из тетрадки Марины и Генриетты. ***4–5 яиц сварить вкрутую, натереть на крупной терке. Разложить на дне посуды (посуда должна быть с высокими краями и ровными стенками). Сверху покрыть майонезом (тонким слоем чайной ложечкой). 2–3 средние луковицы нарезать очень тонкими***, прозрачными ***кольцами (или полукольцами), положить их в дуршлаг, обдать кипятком, когда вода стечет, разложить следующим слоем. Залить майонезом. 3–4 средних яблока натереть на крупной терке – следующий слой, его тоже покрыть майонезом. Сверху натереть на крупной терке 150–200 грамм сыра (я предпочитаю эдам, альтерман или натуру).***

Сыр майонезом не покрывать! Салат готов. Можно

использовать стеклянную прозрачную посуду.

Еще простой **салат яичный**, но очень нежный и вкусный! ***3–4 крутых яйца натереть на крупной терке, добавить туда 150–200 грамм тертого на крупной терке сыра, мелко нарезать небольшой пучок зеленого лука. Заправить майонезом.***

Салат из сайры – вариации на тему фаршмака! ***2 банки сайры в собственном соку размять вилкой, туда нарезать ⅓ средней луковицы (как можно мельче), добавить мелко нарезанную половинку ½ яблока, заправить майонезом, ½ чайной ложки уксуса и 1 чайной ложкой сахарного песка.***

Рецепты XXI века мы уже находим в поездках на отдых, при посещении ресторанов, при застольях с друзьями, принадлежащим к другим национальностям и несущим кухню своих народов. Я решила собрать различные застолья в нашем доме и в домах наших друзей в эту книгу. Многие блюда являются традиционными для нашего дома и их хочется донести до гурманов, ценящих высокое искусство кулинарии!

Салаты

Салат горячий – **Печенка с яблоками и кедровыми орехами.** В салатник выкладываются листья салата айсберг

крупно порезанного. Печенка обжаривается очень быстро на раскаленной сковородке с небольшим количеством оливкового масла или без масла вообще. Лук полукольцами обжарить на оливковом масле, потом добавить туда печенку, уже обжаренную ранее, и кубиками нарезанное очищенное яблоко и горсть обжаренных кедровых орехов (орехи жарить просто на сковородке – без масла). Выложить все ингредиенты на салат, заправить бальзамическим уксусом и подавать теплым к столу.

Цезарь с заправкой Вани Богатова.

Обжарить курицу, порезанную на кусочки, в оливковом масле. Салат романо рвется руками на кусочки. Помидоры черри режутся пополам и выкладываются в салатник вместе с сухариками. Соусная основа – майонез, оливковое масло, сахарный песок, мелко порезанный чеснок, уксус обычный, сыр пармезан (мелко натертый), 20% сливки.

Признаюсь, что не смогу написать все рецепты, которые знаю. Наверное пришло время самой сделать такую книгу. Буду стараться. Туда и войдут мои:

Горячие закуски. Жульен. Сердечки с луком. Горячие блюда, которых нет в этой книге, например, Курица, замоченная в майонезе. Система как правильнее – посолить, поперчить. Курица в духовке. Карп (или любая рыба целиком) с луком на яблоке в духовке. Кухня – это целая философская и культурологическая система, исследованию которой я собираюсь обратить свой научный интерес. Надеюсь, мы еще встретимся.

Желаю всем читателям приятного аппетита. Еда должна быть вкусная, полезная и разноцветная, как цветы.

Янкелика

Катина мастерская

Скалка – это великое наследие женщины!

Самый благословенный хлеб – тот, который можешь испечь сам и научить других

Пасхальный стол

2011 год, 18 апреля. Завершается работа над этой книгой. Праправнучка Эммы накрывает пасхальный стол. Полтора века руками дочерей, внучек, правнучек и праправнучек бережно готовятся одни и те же блюда и накрываются праздничные столы. Осталось поставить свечи и можно пригласить всех к столу.

Эмма вышла замуж в 1886 году и отец подарил ей на свадьбу пасхальный сервиз с яблоневым цветком на 24 персоны. Его используют с тех давних пор только 7 дней в году в дни Пейсах. В этом году праправнучки Эммы празднуют юбилей: 125-й раз поставят эти тарелки на пасхальный стол. И сервировку используют ту самую, к которым прикасались руки женщин многих поколений.

Напутствия Эммы были очень простые, потому и так прочно укоренились и не устарели до сегодняшнего дня: любите готовить вкусно, быстро и правильно!

Розетки с ангелочком. По ним стучат десертными ложечками шесть поколений нашей семьи

1969 год. Свадебный стол накрыт и все приготовлено дочерью Эммы для свадьбы её правнучки

Рабочий стол, за которым писалась эта книга, собирались фотографии для её иллюстрирования. Правнучка Эммы передает семейные традиции своей внучке и ежедневно смотрит на миниатюру прабабушки Эммы

Портрет Эммы

Присылайте нам ваши вопросы. Мы с удовольствием и большим интересом будем на них отвечать. Пишите на наш

имейл: 7702000@mai.ru.

Мы опубликуем ваши вопросы и наши ответы. О вкусной и здоровой пище надо подолгу и помногу беседовать. Это будоражит воображение, ограничивает аппетит и упорядочивает наше отношение к употреблению и выбору пищи. Мы не прощаемся с вами, дорогие читатели. Приятного Вам аппетита!